

Rezept

# Nudelsalat mit geräucherter Forelle

Ein Rezept von Nudelsalat mit geräucherter Forelle, am 29.09.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> Farfalle- oder Fusilli-Nudeln	Salz
<b>3 EL</b> Zitronensaft	Pfeffer
<b>1- 2 TL</b> Meerrettich (aus dem Glas)	<b>6 EL</b> Rapsöl
<b>1</b> mittelgroßer Zucchini	<b>125 g</b> Kirschtomaten
<b>4 Zweige</b> Thymian (oder 1 TL getrockneter Thymian)	<b>125 g</b> geräucherte Forellenfilets (ohne Haut)
<b>1 Bund</b> Petersilie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Dann abgießen, lauwarm abbrausen und abtropfen lassen.

---

2. Inzwischen den Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Meerrettich in einer großen Schüssel verquirlen. 4 EL Öl nach und nach unterschlagen. Die Nudeln dazugeben und darin wenden.

---

3. Den Zucchini putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren oder vierteln, dabei den Stielansatz entfernen. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und klein schneiden.

---

4. Das restliche Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Zucchini mit dem Thymian darin unter Wenden ca. 1 Min. anbraten, salzen. Zucchini mit Öl und der Dünstflüssigkeit zu den Nudeln geben.

---

5. Die Forellenfilets in Stücke teilen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Forelle, Tomaten und Petersilie zu den Nudeln in die Schüssel geben, alles vorsichtig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.