Rezept

Party-Nudelsalat

Ein Rezept von Party-Nudelsalat, am 29.05.2025

Zutaten

150 g	Rigatoni (Röhrennudeln)
4 EL	neutrales Öl
400 ml	Gemüsebrühe
1 Bund	Schnittlauch
2 EL	Senf
	Pfeffer
	Salz
250 g	Weißkohl
2	rote Paprikaschoten
150 g	Cabanossi (Knoblauchwurst)
4 EL	Apfelessig
1-2 TL	edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal, 27 g F, 16 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Rigatoni in reichlich Salzwasser mit 1 EL Öl ca. drei Viertel der auf der Packung angegebenen Zeit kochen – sie sollten noch sehr viel Biss haben.

2. Weißkohl waschen, putzen und in dünne Streifen hobeln. Brühe aufkochen und über den Kohl gießen. Paprika waschen, halbieren, putzen und fein würfeln. Den Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden. Cabanossi erst längs in dünne Streifen, dann quer fein schneiden. Alles unter den überbrühten Kohl mischen und etwas ziehen lassen.

3. Übriges Öl mit Senf und Essig verschlagen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Unter das Gemüse mischen. Nudeln gut abschrecken, abtropfen lassen. Unter den Salat mischen. Bleibt mindestens 10 Std. frisch. Schmeckt am nächsten Tag gut durchgezogen noch besser.