

Rezept

Röstzwiebel-Nudelsalat

Ein Rezept von Röstzwiebel-Nudelsalat, am 27.04.2024

Zutaten

250 g Nudeln (z. B. Castellane)	Salz
3 große rote Gemüsezwiebeln	4 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe	6 EL Öl
100 ml Gemüsebrühe	200 g Sahne
4 EL Aceto balsamico bianco	Pfeffer
6 Stängel Liebstöckel	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal, 24 g F, 11 g EW, 55 g KH

Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, heiß abbrausen und abtropfen lassen. Dann in eine große Schüssel geben. Gemüsezwiebeln schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken.
2. Das Öl in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Zwiebeln und Frühlingszwiebeln darin unter regelmäßigem Rühren schmoren, bis die Zwiebeln glasig werden. Den Knoblauch zugeben und kurz mitschmoren. Brühe, Sahne und Essig zugießen und einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
3. Die Marinade über die Nudeln gießen, alles locker durchmischen und mindestens 1 Std. durchziehen lassen. Liebstöckel waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Unter den Salat mischen.