Rezept

Rote-Bete-Nudelsalat

Ein Rezept von Rote-Bete-Nudelsalat, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	rote Nudeln (z. B. Fusilli)
1 Glas	Rote-Bete-Scheiben (330 g Abtropfgewicht)
250 g	Mini-Mozzarellakugeln
50 g	Pinienkerne
6 EL	Öl
2 TL	flüssiger Honig
	Salz
6	Frühlingszwiebeln
½ Bund	Basilikum
1 EL	Senf
3 EL	Aceto balsamico bianco
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal, 36 g F, 23 g EW, 63 g KH

Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, mit heißem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen. Rote Bete in ein Sieb abgießen, dabei 125 ml Einlegesud für die Marinade auffangen. Die Scheiben in 1 cm breite Streifen schneiden.

2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Mozzarella abtropfen lassen. Basilikumstängel vom Beet schneiden, waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und grob schneiden. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei kleiner Hitze unter Rühren anrösten. Alles in eine große Schüssel geben.

3. Rote-Bete-Sud, Senf, Öl, Essig, Honig, Salz und Pfeffer in einem Schüttelbecher kräftig durchschütteln. Die Marinade nochmals kräftig abschmecken. Über den Salat gießen, alles locker durchmischen und mindestens 1 Std. durchziehen lassen. Dann servieren.