

Rezept

Warmer Nudelsalat

Ein Rezept von Warmer Nudelsalat, am 25.04.2024

Zutaten

250 g Rigatoni	Salz
1/2 Salatgurke	350 g Tomaten
100 g Gouda	frisch gerieben
100 g Sahne	Pfeffer
1 TL getrockneter Oregano	1-2 EL frisch gehacktes Basilikum
2-4 EL grob gehobelter Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 845 kcal

Zubereitung

1. Die Rigatoni in 3 1/2 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

2. Inzwischen die Salatgurke waschen und nach Belieben schälen. Die Gurke längs vierteln und in dünne Scheibchen schneiden.

3. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser kurz überbrühen und häuten. Die Tomaten klein schneiden, dabei die Stielansätze entfernen.

4. Die Rigatoni in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen, dann wieder in den Topf geben. Die Gurke und die Tomaten untermischen. Den Käse ebenfalls untermischen und bei schwacher Hitze schmelzen lassen.

5. Die Sahne unter die Nudel-Gemüse-Käse-Mischung rühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und dem Oregano würzen. Zum Schluss das Basilikum untermischen. Auf zwei Teller verteilen und mit dem Parmesan bestreuen.