

## Rezept

# Warmer Nudelsalat mit Gemüse und Käse

Ein Rezept von Warmer Nudelsalat mit Gemüse und Käse, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>400 g</b> Brokkoli	Salz
<b>300 g</b> kurze Nudeln (z. B. Penne oder Fusilli)	<b>1</b> große rote Paprikaschote
<b>1 EL</b> entsteinte Oliven	<b>2</b> Knoblauchzehen nach Belieben
<b>100 g</b> Bergkäse oder Gouda	<b>100 g</b> Edelpilzkäse
<b>2 EL</b> Mandelblättchen	<b>3 EL</b> Weißweinessig
Pfeffer	<b>5 EL</b> Öl (am besten Olivenöl)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

## Zubereitung

1. Den Brokkoli waschen und die Röschen abschneiden. Die Stiele schälen und würfeln.

---

2. Etwa 3 l Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die Nudeln darin etwa 4 Min. kochen, dann den Brokkoli dazugeben und weitere 4 Min. garen, bis Nudeln und Brokkoli bissfest sind.

---

3. Inzwischen die Paprikaschote waschen, halbieren und putzen. In kleine Würfel schneiden. Die Oliven in Scheiben schneiden. Nach Belieben Knoblauch schälen und fein hacken. Die beiden Käsesorten in kleine Würfel schneiden. Die Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne unter Rühren goldgelb rösten.

---

4. Den Essig mit Salz, Pfeffer und dem Öl verschlagen. Die Nudeln abgießen und mit der Sauce mischen. Käse, Paprikawürfel, Oliven und eventuell Knoblauch unterheben. Den Salat abschmecken und mit den Mandelblättchen bestreut warm servieren.