Rezept

Winterlicher Nudelsalat

Ein Rezept von Winterlicher Nudelsalat, am 10.06.2025

Zutaten

400 g	Penne
1 Stange	Lauch
5-6 EL	weißer Aceto balsamico
	Pfeffer
100 g	Manchego (spanischer Schafmilchkäse)
2	grobe Bratwürstchen
1 TL	Dijon-Senf
	Salz
5 EL	Öl (z. B. Raps- oder Distelöl)
1 EL	Butter
5	große Blätter Endiviensalat
1 Glas	Artischocken in Öl (Abtropfgewicht ca. 200 g)
50 g	Kapernäpfel (aus dem Glas)
1 TL	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen. Dann die Nudeln in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Den Lauch putzen, in Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, den Lauch darin ca. 2 Min. andünsten. Mit 2 EL Essig ablöschen, die Butter dazugeben und schmelzen lassen. Den Lauch salzen, pfeffern und mit den Nudeln in einer Schüssel mischen.

3. Die Endiviensalatblätter waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Den Käse würfeln. Die Artischocken in einem Sieb abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

4. Die Würstchen an einer Seite aufschneiden. Das Brät herausdrücken und dabei in mundgerechte Stücke teilen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, das Brät darin in 3-4 Min. rundherum anbraten. Mit etwas Pfeffer würzen und leicht abkühlen lassen.

5. Salatstreifen, Käse, Kapernäpfel und Brät unter die Nudeln mischen. Für das Dressing 3 EL Essig, Senf und Zucker verrühren, das restliche Öl mit einem Schneebesen unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing unter den Salat mischen und kurz ziehen lassen. Den Salat mit Salz, Pfeffer und übrigem Essig abschmecken, auf Teller verteilen und servieren.