

Nudelsalat Rezepte

Italienischer Nudelsalat

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Einfach, Kind, Nudel, Nudelsalat, Salat

250 g	Zöpfli - Nudeln	2	Essl. Sahnequark
2,50 Liter	Wasser	100 g	Doppelrahm-Frischkäse
1 Teel.	Salz	2	Essl. Olivenöl
2	Gewürzgurken		-2 El Wein- oder
1 Bund	Radieschen		-Kräuteressig
1 große	Bund Basilikum		weißer Pfeffer
	-2 Knoblauchzehen	2	Essl. Pistazienkerne
1 Essl.	geriebene Mandeln		

Bringe Salzwasser zum Kochen auf 3 oder Automatik-Kochplatte 9-12 zum Kochen, gib die Nudeln hinein und schalte die Kochplatte auf 1/2 oder Automatik-Kochplatte auf 1-2 zurück. Die Nudeln sollen 10-12 Minuten garen.

Zupfe Basilikumblättchen von den Stielen, lege die Hälfte davon zur Seite. Übrige Blätter mit den grob gehackten Knoblauchzehen, Mandeln, Quark und Frischkäse im Mixer oder mit den Zerkleinerungsstab des Handrührgerätes cremig pürieren, nach und nach das Öl dazugeben. Schmecke vorsichtig mit Essig, Pfeffer und Salz ab.

Gieße die Nudeln in ein großes Sieb, anschließend mit kaltem Wasser kurz abschrecken, gut abtropfen lassen. Die Gewürzgurken schneidest Du in kleine Würfel, die Gewaschenen Radieschen in feine Scheiben und mischt sie unter die Nudeln.

Vermische die lauwarmen Nudeln mit der Quark-Frischkäse-Soße, lass dies dann mindestens 1/2 Stunde durchziehen.

Vor dem Anrichten schmeckst Du den Salat noch mal ab und bestreust ihn mit den restlichen gehackten Basilikumblättchen und gehackten Pistazien.