

Nudelsalat Rezepte

Bunter Nudelsalat

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Israel, Kalt, Nudel, Pute, Salat

250 g	Rädernudeln	3	Lauchzwiebeln
	Salz	2	Avocados; reif
30 g	Pinienkerne		Zitronensaft
200 g	Putenbrustfilet	225 g	Vollmilchjoghurt
20 g	Butterschmalz	2 Essl.	Orangensaft
	Pfeffer	1	Msp. Zucker
	Paprikapulver	1 Bund	Schnittlauch
200 g	Tomaten	1	Lollo rosso
1	gelbe Paprikaschote		

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser 12 Minuten garen. Auf einem Sieb abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abbrausen.

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne unter Wenden rösten.

Putenbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. In heißem Butterschmalz unter Wenden 5 Minuten braten. mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und beiseite stellen.

Tomaten waschen und Achteln. Paprikaschote waschen, putzen und in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Avocados schälen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Avocadostücke mit Zitronensaft beträufeln. Alle vorbereiteten Zutaten vorsichtig miteinander mischen.

Joghurt, Orangensaft und Zucker verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und unter die Joghurtsoße rühren.

Lollo rosso waschen und putzen. Eine Schüssel mit den Blättern auslegen und die Salatzutaten hinein geben. Die Joghurtsoße darüber geben.