

Nudelsalat Rezepte

Pikanter Nudelsalat Mit Würstchen

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Salat

	Olivenöl	15	Cocktailtomaten
1 kleine	Chilischote		-oder -
10	Knoblauchzehen, geschält		-sehr (!) kleine Tomaten
	Majoranblätter	2	Wiener Würstchen
350 g	Schneckennudeln		Oliven
	Salz	1 Essl.	Sesam
200 g	Champignons		Kopfsalatblätter
1/2	Zitrone		Pfeffer, schwarz
	-Saft davon		

Am Vorabend Olivenöl (pro Portion 1 1/2 Esslöffel), Chilischote, Knoblauchzehen und etwas Majoran in eine Schüssel geben und über Nacht ziehen lassen. Nudeln in Salzwasser "al dente" kochen, im Sieb abtropfen lassen. In eine Schüssel geben, etwas Öl zufügen, gut mischen, damit die Nudeln nicht zusammen kleben.

Pilze putzen, in Scheiben schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln. Tomaten waschen und halbieren. Würstchen in Scheiben schneiden. Tomaten, Wurstscheiben und abgetropfte Champignons zu den Nudeln in eine Schüssel geben.

Aus der Ölmarinade die Knoblauchzehen und die Chilischote entfernen, dafür den Sesam zufügen. Marinade über den Nudelsalat geben und alles gut mischen. Würzen. Salatblätter auf Tellern verteilen, Nudelsalat darauf anrichten.