

Nudelsalat Rezepte

Nudelsalat Mit Pilzen

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Salat, Gemüse, Pilze, Gewürze

100 g	Vollkornnudeln roh	2	Tomaten
250 g	Steinpilze	1	Paprikaschote gelb
1,50	Essl. Butter	1	Paprikaschote grün
2	Teel. Pizzagewürz	6	Oliven schwarz
1	Essl. Gemüsebrühe vegetabil -inst.		Basilikumblätter
Sauce			
175 g	Sahnedickmilch	1	Knoblauchzehe
2	Teel. Molkekonzentrat		Kräutersalz

Nudeln in leicht gesalzenem Wasser bissfest garen, abgießen und abkühlen lassen. Pilze in feine Scheiben schneiden. Butter in der Pfanne zergehen lassen und die Pilze bei mittlerer Hitze so lange braten, bis die ausgetretene Flüssigkeit verdampft ist. Pilze mit dem Pizzagewürz und der Instantbrühe abschmecken und abkühlen lassen.

Tomaten von den Stielansätzen befreien und fein würfeln. Die Paprikaschoten von den Kerngehäusen befreien und in feine Streifen schneiden.

Für die Salatsauce die Sahnedickmilch mit dem Molkekonzentrat verrühren. Knoblauchzehe durch eine Presse dazudrücken und alles mit Kräutersalz würzen. Die Sauce unter die vorbereiteten Zutaten mischen, die Oliven obenauf legen und den Salat mit einigen Basilikumblättern garnieren.