

Nudelsalat Rezepte

Nudelsalat Mit Spargel

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Nudel, Salat, Spargel, Warm, Gemüse

1	Bund Weißer Spargel (à 200 g)	1	Knoblauchzehe
1	Bund Grüner Spargel (à 200 g)	20 g	Pinienkerne
1/2	Zitrone	8	Scheib. Rohschinken (Parma, San - Daniele)
120 g	Orecchiette (oder andere - Nudeln wie Spiralen - oder Penne)	8	Kirschparadeiser
		1	kleine Bund Majoran
VINAIGRETTE			
2	Essl. Weißweinessig		Salz, weißer Pfeffer
1/2	Zitrone; den Saft		Zucker
8	Essl. Traubenkernöl		

1. Für die Vinaigrette Essig, Öl und Zitronensaft mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken.
2. Den weißen Spargel bis unter den Kopf schälen. Vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen. Trockene bzw. holzige Enden abschneiden.
3. In einem großen Topf Wasser mit Zitrone, Salz und Zucker aufkochen. Zuerst den weißen Spargel ca. 10 Minuten darin kochen, herausnehmen und im selben Sud den grünen Spargel ca. 6 Minuten kochen. Spargel jeweils kurz abschrecken, abtropfen lassen und in 3- 5 cm lange Stücke schneiden.
4. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, Knoblauchzehe zugeben und die Orecchiette "al dente" kochen. Orecchiette kurz abtropfen lassen und noch heiß mit der Vinaigrette und dem Spargel vermengen. Den Salat 10-15 Minuten ziehen lassen.
5. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne leicht anrösten und auf einem Teller auskühlen lassen. Paradeiser halbieren oder vierteln. Salat mit Schinken, Paradeisern und Pinienkernen bestreut servieren. Dazu passt italienisches Weissbrot.