

Kochen mit Klaus

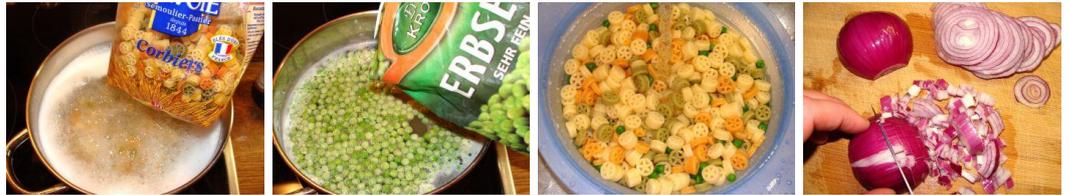
Rädchennudelsalat mit Erbsen

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 250 g Rädchennudeln tricolor, 150 g TK-Erbsen, Salz, 1 Zwiebel,
- 100 g getr. Tomaten in Öl, 200 g Emmentaler, 12 Datteltomaten,
- je 4 EL Balsamico-Essig (weiß) & Olivenöl, Pfeffer, Zucker, 1 TL Senf
- 2-3 EL ital. TK-Kräuter, 1 EL TK-Schnittlauch, frischer Basilikum

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe in kochendem Salzwasser zubereiten, 5 Min. vor Garende die TK-Erbsen zugeben u. blanchieren. Abgießen (dabei etwas Kochwasser auffangen), abschrecken u. abkühlen lassen.



2. Zwiebel abziehen, ein paar Ringe zur Garnierung abschneiden, Rest fein würfeln. Tomaten in Öl abgießen, Öl auffangen u. klein hacken. Gehackte Tomaten, Zwiebeln mit 2-3 EL Nudelwasser, Essig, beiden Ölen, Senf u. den Kräutern in einer Schüssel vermischen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Mind. 1 Std. kühl marinieren.



3. Tomaten waschen u. halbieren oder vierteln. Käse in kleine Würfel schneiden. Alles mit dem Nudel-Erbsen Gemisch in eine große Salatschüssel geben u. das Dressing gründlich unterheben. Mit Zwiebelringen u. frischem Basilikum garniert servieren.



Tipps des Chaoten: Ideal als Beilage zum Grillen.



Erstellt von Klaus am 29.04.2012