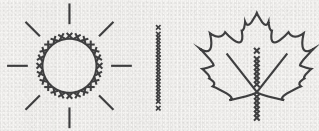


## Tag-am-See- Nudelsalat



Sei amol g'miasig!

ZUBEREITUNG

30 min



## Zutaten

FÜR 4 PERSONEN ALS HAUPTSPESIE, FÜR 8 PERSONEN ALS SNACK

- 300 g (Vollkorn-)Penne oder Schmetterlingsnudeln
- 2 Frühlingszwiebeln
- 250 g reife Paradeiser
- 2 große gelbe Paprika
- 1 Salatgurke
- 150 g Schafkäse
- 4 EL Rapsöl
- 4 EL Apfelessig
- 2 EL Wasser
- 2 EL Senf
- 1 EL Honig
- 0,5 TL Pfeffer gemahlen
- 0,5 TL jodiertes Salz

## Zubereitung

- 1 Nudeln in kochendes Salzwasser geben und bei offenen Deckel bissfest kochen – am besten 1 Minute kürzer kochen lassen als angegeben. Nudeln abseihen und kalt abspülen.
- 2 Öl, Essig, Wasser, Senf, Honig, Salz und Pfeffer in ein sauberes Marmeladeglas geben, verschließen und gut schütteln. (Alternativ kann man mit einem Mixstab die Marinade herstellen.)
- 3 Gemüse waschen, mundgerecht schneiden und in eine große Salatschüssel geben. Mit der cremigen Marinade übergießen und gut durchrühren. Schafkäse klein schneiden und zum Gemüse geben.
- 4 Zum Schluss die Nudeln unterrühren und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmal kosten und eventuell nachwürzen!

## Tipp

Dieser leichte Nudelsalat darf bei keinem Grillfest fehlen. Er kann auch perfekt zum Schwimmen an den See mitgenommen werden!