

# Radicchio-Nudel-Salat

Ein würziger Nudelsalat mit Radicchio zum Grillfest

etwa 5 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Dressing:

200 ml Brühe  
1 TL Senf  
1 TL Salz  
1 EL Zucker  
1 EL Kräuternessig  
1 EL Speiseöl  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 EL gehackte Kräuter

### Zutaten:

200 g Bandnudeln  
1 Radicchio  
Amarenakirschen  
5 EL Likörwein , z. B. Marsala  
Salz  
Zucker  
Zitronensaft  
1 Birne , reif  
150 g Blauschimmelkäse

- 1 Zubereiten:**  
Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren.
- 2** Nudeln nach Packungsanleitung kochen, auf einem Sieb kalt abspülen, abtropfen lassen und mit dem Dressing vermischen.
- 3** Radicchio waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Kirschen vierteln. Salat, Kirschen und Wein mit den Nudeln vorsichtig vermengen. Den Salat mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken und etwa 1 Std. durchziehen lassen.
- 4** Die Birne waschen und in Scheiben schneiden. Den Käse in Scheiben schneiden. Den Salat auf einer Platte anrichten und mit Birnen- und Käsescheiben belegen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie den Bittergeschmack des Radicchios nicht mögen, legen Sie den geschnittenen Salat 10 Min. in warmes Wasser.