

Würziger Nudel-Linsen-Salat

Das etwas andere Nudelsalat-Rezept! Die griechischen Reismudeln machen sich super als leckerer Salat mit knackigem Gemüse und pikantem Schafskäse.

etwa 10 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Nudel-Linsen-Salat:

300 g Kritharaki (griechische Reismudeln)
etwa 3 EL Olivenöl
100 g Belugalinsen
etwa 350 g Porree (Lauch)
200 g Möhren
200 g Schafskäse
125 g Rucola (Rauke)
3 TL fein gehackte Petersilie

Dressing:

etwa 125 ml Gemüsebrühe
300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
etwa 6 EL Balsamico Bianco
etwa 1 TL grobkörniger Senf
etwa 1 EL Honig
etwa 2 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Wie bereite ich ganz einfach einen Nudelsalat mit Linsen zu?:

1 Nudel-Linsen-Salat vorbereiten:

Reismudeln nach Packungsanleitung etwa 15 Min. kochen. Danach mit dem Olivenöl vermengen. Belugalinsen nach Packungsanleitung etwa 15 Min. kochen und erkalten lassen. Porree waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Möhren schälen und ebenfalls in sehr feine Würfel schneiden. Schafskäse in mittelgroße Würfel schneiden. Rucola waschen, abtropfen lassen und grob zerkleinern.

2 Dressing zubereiten:

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

3 Nudel-Linsen-Salat zubereiten:

Reismudeln, Belugalinsen, Porree- und Möhrenwürfel, Schafskäse und Petersilie mit dem Dressing vermengen. 3/4 vom Rucola auf einer großen Platte verteilen. Den Nudel-Linsen-Salat daraufgeben und mit dem restlichen Rucola bestreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Den würzigen Nudel-Linsen-Salat kurz vor dem Servieren abschmecken und ggf. etwas Gemüsebrühe hinzufügen. Ohne Rucola lässt sich der Salat am Vortag vorbereiten.
- Den Nudel-Linsen-Salat nach Belieben in Gläsern portionieren.

