

Nudelsalat "Eva" mit Salami und Käse



Zutaten für vier Personen:

100 g grüne Bandnudeln
150 g Salami mit Käserand
200 g Emmentaler geschnitten
1/2 milde Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe
5 EL Olivenöl
3 EL Weißweinessig
1/2 TL Salz
1/4 TL Zucker
einige getrocknete Rosmarin-
nadeln
1/2 TL getrockneter grüner
Pfeffer
1/2 Lorbeerblatt

1. Knoblauch und Zwiebel
fein hacken. Salz, Zucker,
Essig, Knoblauch und
Zwiebel verrühren.
2. Pfeffer im Mörser
zerstoßen und zugeben.
3. Rosmarin und Lorbeer-
blatt zwischen den Fingern
oder im Mörser fein
verreiben und zugeben.
4. Öl zugeben und gut
verrühren (oder mixen) und
die Salatmarinade 2
Stunden zugedeckt bei
Raumtemperatur durchzie-
hen lassen.
5. Bandnudeln nach
Vorschrift zubereiten. In ein
Sieb schütten und kalt
abbrausen. Abtropfen und
erkalten lassen.

6. Die dünnen Salami-
scheiben in 1 cm breite
Streifen schneiden. Den
Käse ebenfalls in Streifen
schneiden.

7. Bandnudeln mit Salami
und Käse mischen.

8. Salatmarinade durch ein
Sieb über den Salat gießen
und alles nochmals gut
durchmischen. Zugedeckt
kühl stellen und mindestens
60 Minuten ziehen lassen.

9. Etwa 15 Minuten vor dem
Verzehr aus dem Kühl-
schrank nehmen.

Hinweise:

Ein gut vorzubereitender
Partysalat.

Oder ein (fast vollwertiges)
Abendessen. Dazu gibt es
Baguette.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30
min, Gesamtzeit ca. 205
min, Partygerichte, kaltes
Buffet, Vorspeisen, große
Salate, deutsch

Rezept: Eva, Foto: Walter
Stand 06.01.2023