

Nudelsalat mit Käse, Walnussöl, Honig und Balsamico

1 Std 30 Min einfach

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

Spiralnudeln	250 g
Hartkäse	200 g
Paprikaschote rot	1
Paprikaschote grün	1
Datteltomaten	200 g
Zwiebel	1 kleine

Erbsen grün tiefgefroren gegart 100 g

Für das Dressing

Balsamico-Essig weiß	8 EL
Walnussöl	6 EL
Honig	4 EL
Salz	etwas
Pfeffer aus der Mühle weiß	etwas
Basilikum getrocknet	2 EL



Zubereitung

Gesamtzeit:

1 Std 30 Min

Nudeln in reichlich Salzwasser "al Dente" kochen, in ein Sieb gießen und abkühlen lassen.

Den Käse in feine Streifen scheiden. Paprika waschen, halbieren und auf Würfel schneiden. Tomaten waschen und die Hälfte halbieren und den Rest ganz lassen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Erbsen kurz abkochen lassen und auskühlen lassen.

Für das Dressing

Für das Dressing Essig, Öl und den Honig gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Basilikum unterrühren. Dann das Dressing über die Zutaten gießen und gut durchrühren. Den Salat ca. 60 Minuten durchziehen lassen und ggf. nochmals abschmecken. Hält sich auch prima für einen weiteren Tag, sofern noch vorhanden.