

# Vegetarischer Nudelsalat rot-grün



## Zutaten für 4 Portionen:

200 g Nudeln

1 Zwiebel(n), rot

2 Lauchzwiebel(n)

1 Paprikaschote(n), rot

1 Paprikaschote(n), grün

½ Schlangengurke(n)

1 Glas Tomate(n), getrocknet, in Öl, ca.  
280 g Füllmenge

3 EL, gehäuft Petersilie, TK

4 EL Balsamico, weiß

1 EL Senf, mittelscharf

1 TL Honig

Kräutersalz

Pfeffer

200 g Schafskäse

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und direkt eiskalt abbrausen.

In der Zwischenzeit die halbe Gurke längs halbieren und mit einem Teelöffel das Innere der Gurke herausschaben, dann in dünne Scheiben schneiden. Die rote und grüne Paprika waschen, entkernen und klein schneiden. Den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken, sodass er krümelig wird. Etwa die Hälfte der getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und ebenfalls dazugeben

Die kalten, abgeschreckten Nudeln zu dem vorbereiteten Gemüse und dem Käse geben.

Nun die Vinaigrette in einem Shaker oder geschlossenem Gefäß herstellen:

Dazu die rote Zwiebel in ganz feine Stücke schneiden. Öl aus dem Glas der getrockneten Tomaten,

Petersilie, Balsamico, Senf, Honig, Kräutersalz und Pfeffer dazugeben, verschließen und mind. 10 Sekunden kräftig schütteln.

Dressing direkt über den Salat geben und mind. 1 Stunde ziehen lassen.