

Zwiebel - Nudelsalat



Die Nudeln bissfest garen, gut abtropfen und in einer Schüssel erkalten lassen.

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Paprikaschoten vom Stiel und von den Kernen befreien, klein würfeln. Zucchini der Länge nach halbieren und in feine Scheiben schneiden. Tomaten achteln und alles Gemüse zu den Nudeln geben.

Für die Marinade alle Zutaten gut verrühren, über den Salat geben, gut vermischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Nudeln, z.B. Hörnchen

2 m.-große Zwiebel(n), rot

1 Paprikaschote(n), gelb

1 Paprikaschote(n), rot

1 kleine Zucchini

150 g Tomate(n), kleine

6 EL Rapsöl, kalt gepresst

3 EL Essig (Weißwein-)

2 TL Zitronensaft

1 EL Senf, mittelscharf

1 TL Zucker

Salz und Pfeffer

2 EL Schnittlauch, fein gehackt, zum Bestreuen