

Kalter Nudelsalat mit Brokkoli

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Brokkoli / Broccoli	250 g
Sauerrahm / saure Sahne	2 Esslöffel
Zitronensaft	2 Esslöffel
Olivenöl	4 Esslöffel
Schnittlauch	2 Esslöffel
Nudeln / Pasta	250 g
Tomaten / Paradeiser	200 g
Porreestangen / Lauchstangen	1 Stk.
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Nudeln bissfest kochen. Brokkoli zerkleinern, in kochendem Salzwasser 3 Min. blanchieren. Abschrecken und gut abtropfen lassen. Porree in Ringe, Tomaten in schmale Spalten schneiden. Für das Dressing Sauerrahm, Olivenöl, Zitronensaft, Schnittlauch, Salz und Pfeffer gut verrühren. Die abgekühlten Nudeln mit Gemüse und Dressing gut vermischen und servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1174-Kalter-Nudelsalat-mit-Brokkoli.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at