Frischer Nudelsalat

Zutaten (4 Personen):

Salat:
400 g Pasta
3 Frühlingszwiebel
1/2 Salatgurke
5 Radieschen
2 Stängel Oregano
2 Stängel Basilikum
200 g Bauchspeck (am Stück)

Dressing:
1 Knoblauchzehe
3 EL Balsamico (hell)
1 TL Senf (mittelscharf)
5 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanlagen zubereiten, abgießen und abtropfen lassen.

Dann Frühlingszwiebeln, Gurke sowie Radieschen putzen und waschen. Die Radieschen in dünne Scheiben hobeln und die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Die Gurke halbieren, mit einem Teelöffel das wässrige Innere herausschaben und die ausgehöhlten Gurkenhälften in etwa 1 cm dicke Halbmonde schneiden.

Danach das Salatdressing zubereiten. Hierzu Senf mit Öl und Balsamicoessig mischen, den Knoblauch durchpressen und unterrühren. Das Dressing kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten und abgekühlten Nudeln mit dem vorbereiteten Gemüse mischen. Das Dressing zufügen und alles gut vermengen.

Den Salat für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne erhitzen, die Schinkenwürfel darin ohne Fett knusprig auslassen, herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Den durchgezogenen Salat aus dem Kühlschrank holen, nochmals gut durchrühren und die gebratenen Schinkenwürfel unterheben.

Tipp:
Der Salat ist perfekt für warme Sommertage und schmeckt auch am Folgetag sehr lecker.

Nährwertangaben: 656 kcal p.P, 80 g KH p.P.