

Warmer Nudelsalat

von Claudia Hanakam (Nephila@t-online.de)

- ca. 300g Spiralnudeln
- 2 EL Essig oder Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- ca. 1 TL Gemüsebrühepulver
- 1 TL Zucker
- Pfeffer
- 1-2 große rote Paprika
- 2 Tomaten
- 2 Stangen Bleichsellerie
- 1 geh. EL Schnittlauchröllchen
- 1 geh. EL Petersilie oder Kräuter der Provence (getrocknet)

- Nudeln aufsetzen in reichlich Salzwasser kochen.
- Soße anrühren aus Essig, Öl, Knoblauch, Gemüsebrühepulver, Zucker, Pfeffer und den Kräutern.
- Paprika und Tomaten fein würfeln und unterrühren.
- Bleichsellerie in dünne Scheibchen schneiden und unterrühren.
- Nudeln abgiessen, sofort unterrühren und warm essen.

Variante: Der Salat kann durch diverse Gemüsesorten (Radieschen, Karotten, usw.), Pilze etc. erweitert werden