Nah&Frisch



Recheis Professional

Nudelsalat Paradiso

Hauptspeise Kalte Küche Nudelgerichte

Zubereitung

Goldmarke Dralli nach Packungsanleitung bissfest kochen, abseihen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Radicchio in grobe Streifen schneiden, Rucola grob schneiden, Kirschtomaten und Mozzarella-Kugeln halbieren. Zum Entbittern Radicchio 10 Minuten im lauwarmen Wasser ziehen lassen. Zwiebel schälen, Paprika halbieren und beides in Streifen schneiden. Für die Marinade Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren und mit allen Zutaten in
eine Schüssel geben und vermischen.
Tipp: Wird der Salat vorbereitet und später serviert, wird die Marinade erst kurz vor dem Verzehr unter den Salat gemischt.

Zutaten

- 400 g Recheis Goldmarke Dralli
- 100 g Rucola
- 100 g Radicchio
- 150 g Mozzarella Kugeln
- 16 Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 gelbe Paprika
- 6 EL Olivenöl
- 3 EL Essig
- Salz und Pfeffer