Nah&Frisch

Sandra Schatz User

Nudelsalat "Schwammerland" im Salatnest

Hauptspeise Rezept-Gewinnspiel Salate

ZUBEREITUNG **SCHWIERIGKEIT:** ● ● ● ○ ○ **ZEIT:** 40 MIN.

1.) Penne in Salzwasser bissfest kochen. 2.) alle 3 Pilzsorten putzen und in Scheiben schneiden. 3.) Die Zwiebel hacken und gemeinsam mit den Pilzen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Dann die gekochte Penne in die Pfanne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer sowie den restlichen Olivenöl und der gehackten Petersilie durchmischen. Dann auskühlen lassen. 4.) In der Zwischenzeit den Salat waschen und auf den Teller so auflegen, dass in der Mitte ein großes Loch bleibt. 5.) Den Salat mit Mandelöl und Essig beträufeln und auch ein bisschen Salzen. 6.) Zum Schluss den ausgekühlten Nudelsalat in das Salatnest füllen. Passt perfekt für die Jahreszeit, da man die Steinpilze und Eierschwammerl jetzt gerade auch im Wald finden kann!

ZUTATEN

- 500 g Salatmix
- 200 g Steinpilze
- 100 g Champions
- 150 g Eierschwammerl
- 1 Zwiebel gehackt
- 5 EL Bio-Olivenöl extra nativ
- 3 EL Balsamicoessig bianco
- Salz
- 500 g Penne
- 1 Bd. Petersilie (frisch)
- 2 EL Mandelöl
- Pfeffer