

Bunter - Nudelsalat mit Rohem Gemüse

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Fusilli
100	ml	Olivenoel (extravergine)
1	klein.	Bund Rauke
1	klein.	Bund Basilikum
2	klein.	Karotten
2	klein.	Zucchini
1	klein.	Salatgurke
1/2		Gelbe Paprikaschote
1/2		Rote Paprikaschote
1		Selleriestange
1	groß.	Fruehlingszwiebel
2		Essl. Weissweinessig
1/2	Teel.	Worcestersosse
		Salz

Anleitung:

In einem grossen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen, die Fusilli darin bissfest garen und abgiessen. Die Nudeln in eine flache Schuessel geben, mit 1 Essloeffel Oel betraeufeln, umruehren und voellig abkuehlen lassen.

Die Rauke und das Basilikum waschen, trocknen und kleinzupfen. Die Karotten und die Zucchini putzen, die Gurke schaelen, von den Paprikaschoten Rippen und Kerne entfernen, die Selleriestange und die Fruehlingszwiebel putzen.

Das geputzte Gemuese waschen und trockentupfen. Die Karotten, Zucchini, die Gurke und die Zwiebel in duenne Scheiben und die Paprikaschoten in duenne Streifen schneiden, den Sellerie kleinhacken. Das ganze Gemuese in eine Schuessel geben.

In einer anderen Schuessel den Essig mit einer Prise Salz und der

Worcestersosse vermischen. Das restliche Oel zugeben und mit einer Gabel verruehren.

Die Salatsauce ueber das Gemuese giessen, das Basilikum und die Rauke zugeben und vorsichtig vermischen. Das Gemuese zu den kalten Fusilli geben, gruendlich vermengen und den Nudelsalat kalt servieren.