

Johann Lafers - Nudelsalat

Zutaten für: 4 Personen

250		Penne
20	ml	Olivenöl
1		Karotte
1		Rote Paprikaschote, entkernt
100		Staudensellerie
100		Frühlingszwiebeln
4		Schalotten, in Streifen Geschnitten
2		Knoblauchzehen, gehackt
60	ml	Olivenöl
1/2		Paprikapulver
60	ml	Brühe
40	ml	Apfelbalsamico
		Salz, Pfeffer
150		Alter Gouda
1/2		Schnittlauchröllchen
1/2		Petersilie, gehackt

Anleitung:

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Die Nudeln mit dem Olivenöl beträufeln und gut vermengen. Karotte und Paprika schälen, Staudensellerie und Frühlingszwiebel putzen. Alles in kleine Würfel schneiden.

Die Karotten und Staudenselleriewürfel in reichlich Salzwasser bissfest kochen und abschrecken. Die Schalotten und den Knoblauch in Olivenöl ohne Farbe anbraten. Die Gemüse dazugeben, das Paprikapulver zufügen, gut durchschwenken und mit der Brühe und dem Apfelbalsamico ablöschen. Das Ganze warm über die Nudeln gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Gouda in Streifen schneiden und mit der Petersilie und dem Schnittlauch zum Nudelsalat geben. Den Salat etwas ziehen lassen.