

Pikanter - Nudelsalat mit Würstchen

Kategorien: Salate, Küche, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

		Olivenoel
1	klein.	Chilischote
10		Knoblauchzehen, geschält
		Majoranblätter
350	Gramm	Schneckennudeln
		Salz
200	Gramm	Champignons
1/2		Zitrone; Saft davon
15		Cocktailtomaten
		Oder -
		Sehr (!) kleine Tomaten
2		Wiener Würstchen
		Oliven
1	Essl.	Sesam
		Kopfsalatblätter
		Pfeffer, schwarz

Anleitung:

Am Vorabend Olivenoel (pro Portion 1 1/2 Esslöffel), Chilischote, Knoblauchzehen und etwas Majoran in eine Schüssel geben und ueber Nacht ziehen lassen. Nudeln in Salzwasser "al dente" kochen, im Sieb abtropfen lassen. In eine Schüssel geben, etwas Oel zufuegen, gut mischen, damit die Nudeln nicht zusammen kleben. Pilze putzen, in Scheiben schneiden, mit dem Zitronensaft betraefeln. Tomaten waschen und halbieren. Würstchen in Scheiben schneiden. Tomaten, Wurstscheiben und abgetropfte Champignons zu den Nudeln in eine Schüssel geben. Aus der Oelmarinade die Knoblauchzehen und die Chilischote entfernen, dafuer den Sesam zufuegen. Marinade ueber den Nudelsalat geben und alles gut mischen. Würzen. Salatblätter auf Tellern verteilen, Nudelsalat darauf anrichten.

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Pro Person: ca. 385 Kalorien