

Pilz - Nudel - Salat mit Rucola

Kategorien: Salat, Kalt, Nudeln, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Nudeln Muschelform
		Salz
3	Essl.	Oel
200	Gramm	Champignons
200	Gramm	Austernpilze
2		Knoblauchzehen
1	Essl.	Butter
		Pfeffer
		Zitronensaft
100	Gramm	Rucola-Blaetter

DRESSING

3		Eier, hartgekocht
		Salz
		Pfeffer
5	Essl.	Olivenoel
1	Bund	Schnittlauch; in Roellchen

Anleitung:

Nudeln in Salzwasser kochen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen, mit 1 tb Oel verruehren. Pilze putzen, in mundgerechte Stuecke schneiden. Knoblauch abziehen, durchpressen. 2 EL Oel und Butter mit Knoblauch erhitzen. Pilze portionsweise darin kross braten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Rucola putzen, waschen, in mundgerechte Stuecke zupfen.

Aus Salz, Pfeffer, Essig und Oel eine Marinade ruehren. Die Eier hacken und mit dem Schnittlauch unterheben, abschmecken. Nudeln mit Pilzen und Marinade mischen. Auf Rucolablaettern anrichten. 15 Minuten ziehen lassen, abschmecken und servieren.

pro Port.ca.450 kcal/1900 KJ