

Wednesday, May 19. 2010

## **Pasta Salat mit Räucherlachs und geröstetem Spargel**

Noch immer: Spargelzeit, Spargelzeit! Wir sind ziemlich wild auf dieses langstängelige Gemüse. In den paar Wochen, in denen der Spargel erhältlich ist, schlagen wir immer ausgiebig zu.

Letztes Jahr hatte ich mich in den lauwarmen Spargel-Nudelsalat mit Balsamico auf Anhieb verliebt. Aberhaupt ist in der Pfanne oder im Ofen gerösteter grüner Spargel geschmacklich eine Wucht. In diesem Jahr habe ich auf dem Blog von Maggie namens "The other side of 50" eine neue hitverdächtige Kombination entdeckt: Spargel und Räucherlachs.

Gesehen und ausprobiert... dies ist meine etwas veränderte Version des "Pasta Salad With Smoked Salmon And Asparagus". (Unter dem Link findet Ihr das Rezept von Maggie)

### Zutaten:

4 Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten  
1 handvoll Cocktailtomaten, gewürfelt  
250 g Nudeln  
1 Bund grüner Spargel  
5 Scheiben Räucherlachs, in kleine Stücke geschnitten

### Dressing:

3 große EL Saure Sahne  
3 große EL Kräuterquark (wir hatten Bärlauchquark)  
2-3 TL Dijonsenf  
1 handvoll frische Basilikumblätter, grob gehackt  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver  
2-3 EL Zitronensaft

Die Nudeln in Salzwasser bis fest kochen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Spargel waschen und die holzigen Enden kürzen, dann in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Spargel auf dem Backblech verteilen, mit Olivenöl beträufeln, mit (grobem) Salz und Pfeffer würzen und ca. 10-15 Minuten rösten. Er sollte durch sein, aber noch einen schönen Biss haben.

Die Zutaten für das Dressing in einer Schale verrühren und nach Gusto abschmecken.

Nudeln in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken, bis sie nur noch lauwarm sind. Abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben. Die Nudeln mit dem Dressing, den Tomaten, Frühlingszwiebeln und dem Lachs gut vermengen.

Spargel aus dem Ofen nehmen, kurz etwas abkühlen lassen und dann vorsichtig unter den Salat mischen. Ein paar Spargelspitzen für die Deko zurück behalten.

Ich finde, der Salat schmeckt lauwarm am besten! :)

Posted by orange in fisch + meerestier, nudelsalat at 19:51

Tuesday, July 31. 2007

### **Lauwarmer Nudelsalat m. Rucola + Mozzarella**

1 Pckg. HÄ¶rchen-Nudeln  
2 Schalotten  
2 Knobelzehen  
1 Pckg. Rucola  
1 Pckg. Cocktailtomaten  
1/2 Glas schwarze Oliven  
Salz, Pfeffer, Paprika  
Ä–l, Balsamico

Nudeln al dente kochen und abgieÄ¶en. Kurz mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Knobel klein hacken. Schalotten in kleine WÄ¶rfel schneiden. Ä–l in einer Pfanne erhitzen, Knobel und Schalotten anschwitzen, dann Nudeln zugeben und vermengen. Von der Herdplatte nehmen

Cocktailtomaten halbieren, Rucola putzen und in Mundgerechte StÄ¶cke brechen oder schneiden. Mozzarella in mundgerechte WÄ¶rfel schneiden.

Alles zusammen in eine groÄ¶e SchÄ¶ssel geben und etwas Balsamico und Ä–l untermengen. Abschmecken. GekÄ¶hlt oder lauwarm servieren.

~~~

orange: Geht schnell und ist lecker als Beilage und sÄ¶ttigend als leichtes Mittag- oder Abendessen. Der Salat ist auch wunderbar vorzubereiten, z.B. fÄ¶r ein Grillfest oder um ihn mit ins BÄ¶ro zu nehmen.

~~~

Posted by orange in nudelsalat, snacks/vorspeisen at 12:09

Wednesday, June 27, 2007

## **Tortellini - Thunfischsalat**

...nach Frau Kamilla and the Geretsried-Gang \*g\* \*hide\*

Da ich in den letzten Tagen keine Zeit für neue Küchenexperimente hatte, trage ich - um mal wieder was zu schreiben - ein Rezept ein, das ich zwar vor einiger Zeit gemacht habe, aber vergessen hatte zu bloggen ;-)

Und da es nicht langweilig wird habe ich gestern auch noch vom absolut leckeren Dhal mit Kokos und Rosinen ein Photo geschossen (siehe links). Es gibt halt eigentlich nichts angenehmer und anhaltender sättigendes als ein gutes Dhal :-). Wusstet Ihr, dass es ueber 50 verschiedene Sorten von Huelsenfruechten gibt?

Und nun das Tortellinisalat-Rezept:

1 Pck. Tortellini  
1 Dose Thunfisch  
Salatcreme  
1/2 Dose Erbsen  
3 Stangen Frühlingszwiebeln  
2 Tomaten  
Salz, Pfeffer, Paprika  
evtl. frische Kräuter

Tortellini in Salzwasser kochen (nicht verkochen!). Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten in Würfel schneiden. Erbsen abtropfen lassen.

Aus dem Thunfisch, der Salatcreme (Dosierung muss da jeder für sich selbst entscheiden) und den Frühlingszwiebelringen eine Creme anrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Erbsen, Tomaten, Tortellini und Thunfischcreme miteinander vermengen und evtl. mit frisch gehackten Kräutern verfeinern.

Posted by orange in fisch + meerestier, nudelsalat, pasta+so, salate at 07:45

Monday, May 7. 2007

## **Lauwarmer Spargel-Nudelsalat**

Eine tolle Kombination für Genießer. Und so einfach zu machen!

Für 2 Portionen als Vorspeise:

1 Bund grüner Spargel

150 g Hartweizennudeln

1 große Tomate

1 handvoll schwarze Oliven ohne Stein

1/4 Packchen Feta

Balsamico

Olivenöl

Puderzucker

Salz, Pfeffer

paar Blattchen frischer Basilikum

Nudeln bis fest kochen.

Spargel waschen und das holzige Ende abschneiden, dann dritteln. Tomate in grobe Würfel schneiden, Kernhaus entfernen. Oliven in Scheiben schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Spargel darin so lange (mit Deckel) braten, bis er Farbe nimmt und bis fest, aber durch ist. Die letzten paar Minuten auch die Tomatenstücke dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit etwas Puderzucker bestreuen, kurz karamelisieren lassen und mit einem Schuss Balsamico ablöschen. Balsamico kurz etwas einkochen lassen. Die Oliven und die Nudeln mit in die Pfanne geben und durchschwenken. Auf einem Teller anrichten.

Feta darüber bröseln und mit frischem, gehackten Basilikum garnieren.

Posted by orange in nudelsalat, snacks/vorspeisen, vegetarisch at 19:57

Sunday, December 3. 2006

### **Italienischer Nudelsalat**

1/2 Glas eingelegte, getrocknete Tomaten  
1/2 Glas eingelegte, weisse Riesenbohnen  
1/2 Glas eingelegte Artischockenherzen  
1/2 rote Paprika  
1 Bund Fruhlingszwiebeln  
1/2 Glas schwarze Oliven ohne Stein  
2 Tomaten  
500 g Hoernchen-Nudeln  
1 Pck. Mozzarella oder Feta  
Balsamico  
Salz, Pfeffer, Knobel aus der Muehle (geroestet und getrocknet)  
frischer Basilikum

Hoernchen-Nudeln al dente kochen. Tomaten und Paprika in Wuerfel, getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Artischockenherzen vierteln. Fruhlingszwiebeln in Ringe schneiden. Basilikum grob hacken. Mozza oder Feta in W¼rfel schneiden.

Das Gemuese, Käse, Oliven, Bohnen und Basilikum mit den inzwischen lauwarmen Nudeln vermengen. Mit Balsamico, Salz, Pfeffer und ein wenig Knoblauch aus der Muehle abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Wuerzoel aus einem der Glaeser dazu geben.

Sehr gut passen auch noch mit Knoblauch scharf angebratene Zucchinistuecke rein.

Die Antipasti (vorsicht Schleichwerbung) gibt es einigermaßen guenstig und vor allem gut beim Penny. Das Rezept entstand zufaellig, als ich im Sommer hungrigerweise die Reste aus dem Kuehlschrank verwerten wollte. Und ist was richtig leckeres dabei raus gekommen.

Posted by orange in nudelsalat, vegetarisch at 22:28

Wednesday, October 11. 2006

## **Schweinefilet-Sticks in Thai-Marinade auf lauwarmem Glasnudelsalat**

für 3 Personen

### Spiesse:

600 g Schweinefilet  
4 TL Erdnussöl

### Marinade:

4 Zehen Knoblauch  
2 EL Zitronengras, gehackt  
2 EL Ingwer, gehackt  
2 rote Thaichilli, gehackt  
12 EL Fischsauce  
8 EL Zitronensaft  
2 TL Zucker  
4 EL Frühlingszwiebeln, in Röllchen

### Salat:

100 g Glasnudeln  
2 TL Öl (Sesamöl)  
2 Möhren  
160 g Salatgurken

Knoblauch, Zitronengras, Ingwer, Peperoni, Fischsoße, Zitronensaft (bis auf 2 EL) und Zucker verrühren. Fleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden, mit der Hälfte der Marinade mischen.

Glasnudeln mit kochendem Wasser abkochen, 5 Min. ziehen lassen, danach gut abtropfen. Mit Sesamöl und restlichen Zitronensaft mischen.

Möhre schälen, in feine Streifen raspeln. Gurke waschen, längs halbieren, entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden. Gemüse mit den Glasnudeln mischen, Frühlingszwiebeln unter die restliche Marinade rühren.

Fleisch auf Holzspieße stecken. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, die Spieße darin ca. 7 Min. braten, dabei einmal wenden. Mit Glasnudelsalat und Frühlingszwiebelsoße anrichten.

Das Fleisch wird wunderbar würzig und zart und der Salat ist eine perfekte erfrischende Beilage. Mit dem Rest der Marinade kann sich jeder seinen Salat so spicy und scharf machen, wie er möchte - je nach Menge. Sieht auf einer großen Platte angerichtet sehr schön aus.

Rezept gefunden bei: Chefkoch

Posted by orange in fleisch, nudelsalat, thailand at 18:00