

Nudel-Grüenspargel-Salat

Zutaten:

100 g Fusilli
500 g grüner Spargel
1 EL Olivenöl
150 g Kirschtomaten
1 rote Zwiebel
100 g Feta
50 g Oliven
1 Knoblauchzehe
1 EL Balsamico
1/2 TL Senf
1 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Nudeln nach Anleitung bissfest garen. Grünen Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden, dann die Stangen in 5 cm große Stücke schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die rote Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Oliven nach Belieben halbieren oder im Ganzen belassen. Für die Vinaigrette den Knoblauch in eine kleine Schüssel pressen. Mit Olivenöl und Balsamico, Senf, und Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Spargel darin für 5-10 Minuten anbraten. Abgetropfte Nudeln, gebratenen Spargel, Kirschtomaten, rote Zwiebel und Oliven in eine große Schüssel geben. Die Vinaigrette dazu geben und gut vermischen. Mit gewürfeltem Feta servieren.



Nudeln

