

Bunter Nudelsalat

Zutaten: 300 g bunte Muschelnudeln
150 g Frühstücksspeck
1 EL Butter
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g tiefgekühlte Erbsen
1 gelbe Paprika
12 Cocktailtomaten

Marinade: 3 EL Weinessig
6 EL Sonnenblumenöl
1 TL Senf
ca. 1 TL Tomatenmark, je nach Geschmack
etwas Zucker
Salz, Pfeffer, Paprika
1 Bund Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung: Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser garen, mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.
Frühstücksspeck in schmale Streifen schneiden, Zwiebel fein würfeln, Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Frühstücksspeck in Butter ausbraten. Zwiebel, Knoblauch und Erbsen dazugeben und einige Minuten dünsten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
Paprika putzen, waschen und in Würfel oder Streifen schneiden, Cocktailtomaten vierteln.

Für die Marinade Essig, Öl und Gewürze in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Abgekühlte Nudeln und anderen Zutaten zugeben. Alles gut miteinander mischen und durchziehen lassen.
Schnittlauch waschen, abtropfen lassen und in feine Röllchen schneiden. Kurz vor dem Servieren als Garnierung über den Nudelsalat streuen.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).