

Lauwarmer Nudel-Salat mit Broccoli, Fenchel, Apfel und geriebenem Bergkäse



[caption id="attachment_12111" align="aligncenter" width="850" caption="Ein Salat für besondere Gäste..."]



[/caption]

Hausgemachter Nudelsalat ist immer noch ein beliebtes Mitbringsel zu kulinarischen Partys und Treffen. Dazu hat Johannes heute ein Variante mit Broccoli, Fenchel, Apfel und Bergkäse. Eine Variante die zum Schlemmen einlädt.

Hier die Rezeptur für "**Lauwarmer Nudel-Salat mit Broccoli, Fenchel, Apfel und geriebenem Bergkäse**":

Zutaten

- 400 g Nudeln
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- Etwas Rapsöl
- Essig nach Geschmack
- Honig nach Geschmack
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer aus der Mühle
- 400 g Broccoli-Röschen,
- 1 Fenchel
- 2 kleinere Äpfel
- Etwas Zitronensaft

- 2 EL gehackte Walnüsse
- 16 Blätter vom Basilikum
- 4 EL Bergkäse, frisch gerieben

Zubereitung

Aus Essig, Rapsöl, geschälter und gewürfelter Schalotte, geschältem und gepresstem Knoblauch, Honig, Salz, Pfeffer aus der Mühle sowie etwas Wasser ein rezentes Dressing herstellen.

Die Pasta wie gewohnt kochen und dann mit kaltem Wasser abschrecken. Nicht zu viel kaltes Wasser verwenden, die Pasta sollte noch gut warm sein.

Den Broccoli waschen und in Röschen teilen. Diese in Salzwasser kochen und in Eiswasser abschrecken. Den Fenchel putzen, vom Strunk befreien und in dünne Streifen schneiden. Dann ebenfalls in Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien, in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft marinieren. Die gehackten Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Einige Basilikumblätter abwaschen.

Dann alle vorbereiteten Zutaten mit den Nudeln und dem Dressing gut vermengen und ca. 5 Minuten durchziehen lassen. Dann anrichten und obenauf mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen.

