

Riebele-Gemüse Salat mit Frisée & Kerbel



Mehr als nur ein Nudelsalat...

Für alle, die Riebele noch nicht kennen: Riebele sind feine, geriebene Teigkugeln, sozusagen geriebene Mininudeln aus Mehl, Eiern und etwas Salz. Sie werden traditionell als Suppeneinlage gereicht. Ich verwende Riebele gerne als "Risotto", in Füllungen oder als besondere Salatkomponente, wie im heutigen Rezept. Aus den bereits gekochten Riebele lässt sich zusammen mit Gemüse und Käse ein wunderbarer Nudelsalat zaubern. Und das auch noch schnell. Was will man mehr?

Hier die heutige Rezeptur für "Riebele-Gemüse Salat mit Frisée & Kerbel":

Zutaten

Für 4 Personen

- 200 g Riebele (kleine Nudelkügelchen)
- Je 50 g Karotte, Sellerie und Paprika
- 50 g Käse, in Scheiben
- 50 g Majo, leicht
- Etwas Essig und Brühe
- Etwas Kerbel
- Etwas Frisée
- Zum Servieren: Brot

Zubereitung

Riebele nach Verpackungsangabe kochen, abgießen, kurz kalt abschrecken und tropfnass in eine Schüssel geben.

Gemüse schälen, fein würfeln und anschließend mit etwas Öl in der Pfanne 3-4 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern.

Gemüsewürfel zu den Riebel geben. Mit etwas Essig, Brühe und fein geschnittenem Kerbel mischen. Käsescheiben fein würfeln und mit der Mayonnaise unter den Salat rühren.

Riebele Salat in Schalen mit Frisée anrichten.

Tipp: Eventuell mit eingelegten Paprika dekorieren und dazu Brot reichen.