

Recheis

Professional

Nudelsalat Paradiso

Hauptspeise

Kalte Küche

Nudelgerichte



ZUBEREITUNG

Goldmarke Dralli nach Packungsanleitung bissfest kochen, abseihen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Radicchio in grobe Streifen schneiden, Rucola grob schneiden, Kirschtomaten und Mozzarella-Kugeln halbieren. Zum Entbittern Radicchio 10 Minuten im lauwarmen Wasser ziehen lassen. Zwiebel schälen, Paprika halbieren und beides in Streifen schneiden. Für die Marinade Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren und mit allen Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen.

Tipp: Wird der Salat vorbereitet und später serviert, wird die Marinade erst kurz vor dem Verzehr unter den Salat gemischt.

ZUTATEN

400 g Recheis Goldmarke Dralli

100 g Rucola

100 g Radicchio

150 g Mozzarella Kugeln

16 Kirschtomaten

1 rote Zwiebel

1 gelbe Paprika

6 EL Olivenöl

3 EL Essig

Salz und Pfeffer