Spätzlesalat mit Trauben

Salate » Nudel-Salate

Zutaten (4 Personen)

» 400g Spätzle
» 200g helle Weintrauben
» 2 rote Zwiebel(n)
» 1 Römersalat
» 200g Schwarzwälder Schinken
» 40g Pinienkerne
» 6 EL Traubenkernöl
» 6 EL Öl
» 4 EL Rotweinessig
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Die Spätzle in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung kochen, abgießen, kurz abbrausen und gut abtropfen lassen.

2. Trauben waschen, trockentupfen und halbieren. Zwiebel schälen, in hauchdünne Ringe schneiden. Salat in Blätter zerteilen, waschen, trockentupfen und in 2cm breite Streifen schneiden. Schinken schräg in Streifen schneiden. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten.

3. Spätzle mit Trauben, Zwiebel, Salat- und Schinkenstreifen vermischen. Aus Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine Salatsauce rühren, darübergießen und vermischen. Mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

angelegt am: 06.03.2007 Rezept-Nr: 2237

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke