

# 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