

Bunter Nudelsalat mit Shrimps

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Zutaten

- 250 g Spiralnudeln
- 200 g Shrimpsfleisch
- 1/2 Kopf frischer Romanesco
- 125 g feine Erbsen
- 2 - 3 vollreife Tomaten in Würfeln oder 10 Stück Cocktailtomaten
- 3 - 4 El geschlagene Sahne
- 3 - 4 El gute Mayonnaise
- 1/2 Zitrone
- Etwas Schnittlauch, gehackt
- Etwas gemahlener Chili, Salz und Pfeffer
- 3 El weißer Balsamico

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Spiralnudeln in kochendem Salzwasser "al dente" abkochen. Abgießen und sofort mit Salz, Pfeffer, etwas gemahlenem Chili, weißem Balsamico und Zitronenabrieb würzen, abkühlen, durchziehen lassen.

Schritt3

Den Romanesco als kleine Röschen ebenfalls "al dente" in Salzwasser blanchieren. Abschrecken und mit den T.K. Erbsen und den Shrimps zu den Nudeln geben.

Schritt4

Alles mit 2/3 Mayonnaise und 1/3 geschlagener Sahne mischen, unterheben. Ev. noch etwas nach schmecken und frischen Schnittlauch darüber geben.

Rezeptart: Kalte Fischgerichte, Salatrezepte **Tags:** nudelsalat, shrimps

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-nudelsalat-shrimps/>