

California - Nudelsalat



- **Küche:**Amerikanisch
- **Gang:**Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 6 - 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6 - 8', 'yield' : " });
```

Nudelsalat gehört zu den beliebtesten Beilagen auf Partys und Grillfesten in Deutschland. Es gibt ihn in unzähligen, leckeren Varianten und er lässt sich recht einfach und schnell zubereiten.

Aber was gehört genau hinein? Ja, das ist eigentlich Geschmackssache.

Sie können ihn klassisch deutsch zubereiten, mit sauren Gurken, Fleischwurst, gekochtem Schinken, Erbsen und Eiern, mit Bratenfleisch, Geflügel oder Krabben; oder auch italienisch oder asiatisch. Unser California - Nudelsalat ist vegetarisch, leicht und fruchtig daher, denn auf fast jedem Fest gibt es Gäste, die fleischlos essen.

Zutaten

- 250 g Tagliatelle, nach Packungsanweisung „bissfest“ gekocht, kalt abgeschreckt

- 100 g rosa Champignons, gesäubert, hauchdünn in Scheiben geschnitten oder gehobelt
- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- Das Fleisch von 2 Mangos, in Spalten oder Würfeln
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 150 g Rauke, verlesen - geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt, trocken gelaufen
- 2 TL Honig
- 2 TL Dijonsenf
- 50 ml Gemüsebrühe
- 8 EL Apfelessig
- 6 EL Olivenöl
- 1 TL geriebener Chili
- 50 g gehackte Walnüsse
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Apfelessig mit der Gemüsebrühe, dem Chili, Senf, Honig und dem Olivenöl zu einem schmackhaften Dressing verrühren; die Zwiebelwürfel dazu geben.

Schritt2

Die Champignons und die Nudeln übergießen, etwas durchziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Mangos und die Rauke unterheben, mit den Walnüssen bestreuen und noch etwas gemahlenen Chili darüber reiben.

Rezeptart: Kleine Gerichte, Nudelrezepte, Schnelle Rezepte **Zutaten:** Champignons, Chili, Essig, Gemüsebrühe, Honig, Knoblauch, Mango, Öl, Pfeffer, Salz, Senf, Tagliatelle, walnuss, zwiebel

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