



# Spanischer Nudelsalat mit Manchego und Chorizo

- **Küche:** Spanisch
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Ein einfaches und schnelles Rezept für jeden Tag, überraschend lecker

## Zutaten

- Für den Salat:
- 250 g Penne Nudeln
- 125 g Chorizo, in Scheiben
- 75 g Manchego
- 200 g halbierte Kirschtomaten
- 2 mittelgroße Zwiebeln in dünnen Halbscheiben
- 1 kleine Fenchelknolle in Streifen
- 10 - 12 schwarze Oliven, halbiert
- ½ fein geschnittene Knoblauchzehe
- Etwas frischer Basilikum, grob geschnitten
- Für den Dressing:
- ½ Chilischote, fein gewürfelt
- 5 El Olivenöl
- 1 Tl Senf
- Schale und Saft 1 Zitrone
- Saft von 2 Orangen
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Der Dressing:

### **Schritt3**

Die Zitrone abreiben und mit den Orangen auspressen. Den Saft mit dem Abrieb, dem Senf und der Chilischote salzen und pfeffern und mit dem Öl zu einem kräftigen Dressing aufrühren.

### **Schritt4**

Die Nudeln in Salzwasser mit etwas Instant Brühe (Schmecken kräftiger) „al dente“ kochen, abgießen und heiß zum Dressing geben.

### **Schritt5**

Die Zwiebeln mit dem Fenchel und dem Knoblauch ganz kurz in etwas heißem Olivenöl glasig angehen lassen, die Chorizo Scheiben ca. 2 min. mit braten.

### **Schritt6**

Zu den Nudeln geben, mischen und ca. eine ½ Stunde durchziehen lassen. Zuletzt die Kirschtomaten, die Oliven und den grob geschnittenen Basilikum unterheben. Den Salat mit reichlich dünn gehobeltem Manchego anrichten.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** basilikum, chorizo, manchego, nudeln, oliven, salate

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spanischer-nudelsalat-mit-manchego-und-chorizo/>