Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Nudelsalat mit süß-saurem Gemüse & Schafskäse

Zutaten:

- 300 g Nudeln (z.B. Muschelnudeln)
- 300 g Paprika gemischt (bereits entkernt, in 3 cm große Stücke geschnitten)
- 150 g Zucchini, (in 3 cm große Stücke geschnitten)
- 50 g Karotte, bereits geschält (dünn in Scheiben geschnitten)
- 100 g rote Zwiebel, geschält
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml Apfelsaftschorle
- 100 ml Apfelessig
- 80 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1 scharfe Peperoni
- 4 EL Öl (z.B. Kräuteröl)
- Pfeffer
- 200-300 g Schafskäse, gewürfelt
- Wer möchte: 2 EL Senfkörner
- Extra: Salatblätter, Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Chilischote entkernen und in Ringe schneiden.

In einem Topf den Essig mit Apfelsaftschorle, Zucker, Salz, Zwiebeln, Chili, Senfkörnern und Knoblauch aufkochen.
Das vorbereitete Gemüse zugeben und 4 Minuten kochen.

Das Gemüse mit der heißen Flüssigkeit in saubere Gläser geben und gut verschließen. Vor dem Verzehr abkühlen lassen.

Für den Nudelsalat die Nudeln nach Verpackungsangabe kochen, abseihen und in eine Schüssel geben. Die Hälfte vom eingemachten Gemüse (mit der Flüssigkeit) zugeben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und frischen

Kräutern abschmecken. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Auf Teller einige Salatblätter verteilen, den Nudelsalat anrichten und darauf die Schafskäsewürfel verteilen.

Tipp: dazu schmeckt ein Kräuterpesto oder viel frisches Basilikum.