

MINI-MUSCHELNUDELSALAT MIT SCHAFSKÄSE

MINI-MUSCHELNUDELSALAT MIT SCHAFSKÄSE

Wenn man um 18Uhr angerufen wird - mit der Frage ob man nicht noch ganz spontan gemeinsam grillen möchte - dann muss improvisiert werden. Grillen wollten wir ohnehin, aber eigentlich war ein Abend zu zweit geplant. Halb so schlimm, es gibt für alles eine Lösung. Die zwei Maiskolben werden kurzerhand halbiert und ein paar Folienkartoffeln mehr gewickelt als geplant. So weit, so gut. Fleisch ist ausreichend da, aber ein Nudelsalat wäre noch schön. Ein Blick in Vorratskammer und ein weiterer in den Kühlschrank bringen die Zutaten für diesen super unkomplizierten Mini-Muschelnudelsalat mit Schafskäse zum Vorschein. Den gab es jetzt schon viele Male und mittlerweile mussten wir leider die Muschelnudeln gegen eine Eifreie Variante eintauschen, unter dem Rezept findet ihr aber noch das alte Foto mit den Mini-Muschelnudeln. Am Ende geht es aber natürlich mit jeder kleinen Nudelsorte - nehmt einfach das worauf ihr Lust habt!



ZUTATEN ALS BEILAGE FÜR 4 PERSONEN:

200g Mini-Muschelnudeln oder andere kleine Nudeln

100g Schafskäse

1 Hand voll schwarze Oliven ohne Stein, hier Kalamata Oliven

15 Cocktailtomaten, gelb und rot

4 Zweige Oregano

2 EL Olivenöl

4-5 EL Balsamico Essig

1 Knoblauchzehe

Pfeffer & Salz

1 Hand voll Rucola

ZUBEREITUNG:

Die Muschelnudeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und abkühlen lassen. Die Oliven, den Rucola und die Tomaten klein schneiden. Alles zusammen zu den Nudeln geben und den Schafskäse darüber bröseln. Den Oregano und den Knoblauch fein hacken und untermengen. Den Salat mit Essig und Öl anmachen, gut vermischen und bei Bedarf noch etwas Öl dazu geben.

Den Mini-Muschelnudelsalat mit Schafskäse und Oliven mit Pfeffer und Salz abschmecken und noch einige Minuten ziehen lassen.

Die ursprüngliche Variante hat etwas mehr Biss, aber auch dieser spontane Salat ist zum Grillen super lecker.

Greift zu!



© katha-kocht!

