

Roter

Nudelsalat

Bio Kochbox KW 10



Roter Nudelsalat



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

500 ml Gemüsefond
250 ml Tomatensaft
150 g kurze Nudeln
2 EL Zitronensaft
2 Blutorangen
1 Radicchio
1 rote Zwiebel

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer, Zucker
3-4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Gemüsebrühe und Tomatensaft aufkochen, Nudeln zugeben und garen. Abgießen, Kochwasser dabei auffangen. Aus der Kochflüssigkeit, Zitronensaft, Olivenöl und Gewürzen ein Dressing rühren. Blutorangen so schälen, dass die weiße Haut entfernt wird und in mundgerechte Stücke schneiden. Radicchio putzen und fein schneiden. Zwiebel in feine Ringe schneiden. Alle Salatzutaten mischen und zum Dressing gegen, vorsichtig vermengen.