

2. Falten



1. Falten und zusammenkleben

Zubereitung:

Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden oder zu kleinen Kreisen ausstechen. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten, abtropfen und abkühlen lassen.

Kabanossi in kleine Würfel schneiden. Für das Dressing Öl, Essig, Senf, Honig, Tomatenmark und Kräuter verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing mit Paprikaschoten, Nudeln und Kabanossi vermischen und kurze Zeit durchziehen lassen.

Nüsse in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 5-10 Minuten erhitzen. Salat in kleine Gläser füllen, Nüsse überstreuen und servieren.

Zutaten für 8 Personen:

Grüne und gelbe Paprikaschote
 200 g kleine Nudeln (z.B. Graupen)
 200 g Kabanossi, 3 EL Olivenöl
 3-4 EL heller Balsamicoessig
 1 EL mittelscharfer Senf
 1 TL Honig
 1 TL Tomatenmark
 2 EL gemischte, gehackte Kräuter
 Salz, frisch gemahlener Pfeffer
 200g ültje Jumbo-Erdnüsse, gesalzen

