



SOMMERNUDELSALAT MIT BÄRLAUCH IM GLAS

Für 4 Personen

© Stefan Braun für ZS Verlag

ZUTATEN:

Meersalz | 400 g Vollkorn-Hörnchennudeln | 2 Mairüben | 16 Radieschen |
4 Minigärtnergurken | 16 Kirschtomaten | 8 Stangen weißer Spargel | 8 Stangen grüner Spargel |
8 Erdbeeren | Zucker | 4 EL Bärlauchpesto | 2 Kästchen Gartenkresse

ZUBEREITUNG:

- 1** Für die Nudeln in einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Hörnchennudeln darin nach Packungsangabe bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
- 2** Die Mairüben putzen, schälen und in Scheiben hobeln. Die Radieschen putzen, waschen und auf der Küchenreibe fein raspeln. Die Gurken putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten ebenfalls waschen und in Scheiben schneiden.
- 3** Die beiden Spargelsorten waschen, schälen (den grünen Spargel nur im unteren Drittel) und die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel längs in dünne Scheiben hobeln und in einer Schüssel mit etwas Meersalz und 1 Prise Zucker mischen. Die Spargelscheiben etwa 1 Minute ziehen lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln oder achteln.

4 Den Spargel mit den Nudeln und den restlichen vorbereiteten Zutaten sowie dem Pesto mischen. Mit Meersalz und 1 Prise Zucker abschmecken. Den Nudelsalat in ein großes Glas oder in Portionsgläser verteilen und etwa 1 Stunde ziehen lassen. Die Kresse von den Beeten schneiden, waschen, trocken tupfen und auf dem Salat verteilen.

Tipp:

Der Salat im Glas ist ideal für ein Picknick, aber auch ein Hingucker auf einem Partybuffet im Garten.