

Nudelsalat mit Spargel

Zutaten (für 4 Personen):

- 250 g Orecchiette
- 5 Stangen weißer Spargel
- 5 Stangen grüner Spargel
- 5 Radieschen
- 2 Scheiben (0.5 cm dick) Kochschinken
- 0,2 Gurke
- 4 Gewürzgurken
- 2 Schalotten
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bio-Zitrone
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Rapsöl
- Butterschmalz
- 200 ml Brühe
- 1 EL Mayonnaise
- 200 g Joghurt

Nudeln in Salzwasser garkochen und abtropfen lassen. Spargel schälen und in schräge Scheiben schneiden. Radieschen waschen und in Späne hobeln oder in feine Streifen schneiden. Gurke, Gewürzgurke, Schalotten und Kochschinken ebenfalls in Streifen oder Würfel teilen. Petersilie säubern und fein hacken.

Orecchiette mit der Hälfte der Petersilie in eine große Schüssel geben. Die Hälfte der Zitronenschale abziehen oder abreiben und zur Pasta geben. Etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker hinzufügen, alles vermengen und 30 Minuten ziehen lassen.

Rapsöl und etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Spargelscheiben darin 2-3 Minuten braten. Leicht salzen, zuckern und die restliche Petersilie hinzufügen. Den angebratenen Spargel und die vorbereiteten Zutaten zu den Nudeln geben und alles mit etwas Brühe, Joghurt und Mayonnaise vermengen. Nochmals mit Salz, Pfeffer, Zucker und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 04.06.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen