

# Scharfer Nudelsalat

(4-6 Personen)

- 500 g Nudeln, z. B. Penne
- Salz
- 1 Bund Frühlingszwiebeln (Lauchzwiebeln)
- 1 Gemüsezwiebel
- 400 g Tomaten
- 3-4 Knoblauchzehen
- 100 ml Balsamico- Essig
- 1-2 EL Sambal Oelek
- 100 ml Olivenöl

1. Nudeln in kochendem Salzwasser etwa 8 Minuten garen. Anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen.
2. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Gemüsezwiebel abziehen und fein hacken.
3. Tomaten waschen, abtrocknen, halbieren und die Stengelansätze herausschneiden, Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und zerdrücken.
4. Die Nudeln mit dem Gemüse mischen. Essig, Salz und Sambal Oelek verrühren, Öl darunter schlagen und unter den Nudelsalat heben. Zugedeckt mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.
5. Vor dem Servieren den Salat nochmals abschmecken und nach Belieben mit Petersilie garnieren.

**Zubereitungszeit; 30 min., ohne Durchziehzeit**

***Pro Portion:***

E: 7g, F: 10g, Kh 31g, kJ: 1058, kcal: 253

---

(c) jgy