



Champignon-Nudelsalat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 200g Spiralnudeln
- 250g Champignons
- 1 kleine grüne Peperoni
- 1 kleine rote Peperoni
- 2 Gewürzgurken
- 1Bund Petersilie
- 1Bund Schnittlauch
- Essig, Öl, Salz, Pfeffer
- Zitrone, Garnituren

ZUBEREITUNG

Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Im Sieb abkühlen lassen. Champignons in Scheiben schneiden und in Salzwasser mit wenig Zitronensaft 2-3 Minuten blanchieren. Peperoni halbieren, entkernen und in ganz feine Streifen schneiden. Gewürzgurken fein hacken und alles gut mischen. Essig, Öl, Salz, Pfeffer gut verrühren, Petersilie und Schnittlauch beimischen und die Salatsauce über die Zutaten gießen. 15 Minuten ziehen lassen.