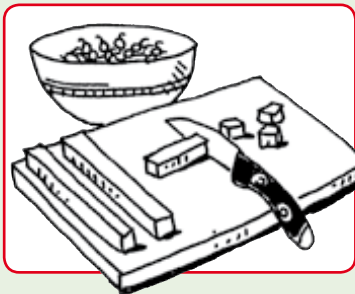
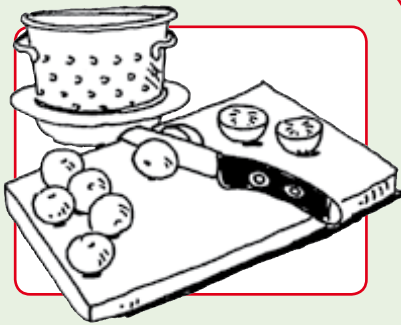


Startklar?



Kunterbunter Nudelsalat



Arbeitsgeräte:

Salatschüssel
 Abtropfsieb mit Schüssel
 Schneidebrett
 Küchenmesser
 Abfallschüssel
 Sparschäler
 Standreibe mit tiefem Teller
 Glas mit Schraubverschluss
 Esstöffel
 Teelöffel
 Salatbesteck
 Küchenschere

Zutaten für 4 Portionen:

gekochte Nudeln
 aus 250 g Rohware
 12 Kirschtomaten
 100 g Käse (Gouda) **oder**
 1 halbe Salatgurke
 4 Möhren
 5 EL Pflanzenöl
 3 EL Essig
 1 TL Senf
 6 Prisen Jodsalz
 1–2 Prisen Pfeffer
 1 halber Bund Schnittlauch

So wird es gemacht:

- 1 Gib die gekochten Nudeln in die Salatschüssel. Putze die Tomaten und wasche sie. Lege fünf Tomaten zur Seite. Halbiere die anderen Tomaten. Gib sie zu den Nudeln.
- 2 Schneide den Käse in kleine Stücke. Oder: Schäle die Gurke und schneide sie klein. Gib sie zu den Nudeln.
- 3 Wasche, schäle und putze die Möhren. Raspele sie mit der Reibe. Gib sie zu den Nudeln.
- 4 Gib 5 EL Öl, 3 EL Essig, 1 TL Senf, 6 Prisen Salz und 1–2 Prisen Pfeffer in das Schraubglas. Schließe den Deckel und schüttele die Soße kräftig.
- 5 Vermische Nudeln und Soße mit dem Salatbesteck. Wasche den Schnittlauch und schüttele ihn vorsichtig trocken. Schneide ihn mit der Küchenschere in Röllchen. Verziere den Salat mit Kirschtomaten und Schnittlauch.

Fragen:

Du kannst auch anderes Gemüse in den Nudelsalat geben. Probiere es aus. Was schmeckt dir? Wächst es jetzt bei uns?

