

## **Nudelsalat nach einem Rezept von Tim Mälzer**



### **Das brauchst du:**

- 300 g Hörnchen-Nudeln
- 200 g Tiefkühl-Erbesen
- 1 Packung kleine Mozzarella-Kügelchen
- 1 Glas eingelegte, gegrillte Paprika
- 1 frische Paprika
- 4 Esslöffel der Flüssigkeit aus dem Glas mit den Paprika
- 200 ml Gemüsebrühe
- Basilikum zur Deko

### **So machst du's richtig:**

- 1.) Koche die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung (etwa 9 Minuten)
- 2.) Schneide in der Zwischenzeit die frische Paprika in kleine Würfelchen, so genannte Brunoise.

- 3.) Schneide die Hälfte der Paprika im Glas ebenfalls zu kleinen Brunoise.
- 4.) Püriere die andere Hälfte der Paprika mit einem Pürierstab.
- 5.) Gib 3 Minuten vor Ende der Garzeit der Nudeln die Erbsen ebenfalls in das Nudelwasser.
- 6.) Schütte die Nudeln und die Erbsen ab und gib sie in eine große Schüssel.
- 7.) Gib nun nacheinander die Paprikawürfeln, die pürierten gegrillten Paprika, die Gemüsebrühe und 4 Esslöffel der Flüssigkeit aus dem Glas zu den Nudeln.
- 8.) Gib die Mozzarellakügelchen ebenfalls in den Nudelsalat und rühre nochmals um.
- 9.) Rühre alles um und lass es ziehen.
- 10.) Gib am Ende zur Dekoration etwas Basilikumblätter auf den Nudelsalat.