


# Klasse 3.1 macht den Kunterbunter Nudelsalat


Und hier das Rezept:

Einheit 3

Startklar?



## Kunterbunter Nudelsalat



Arbeitsgeräte:	Zutaten für 4 Portionen:
Salatschüssel	gekochte Nudeln
Abtropfsieb mit Schüssel	aus 250 g Rohware
Schneidebrett	12 Kirschtomaten
Küchenmesser	100 g Käse (Gouda) <b>oder</b>
Abfallschüssel	1 halbe Salatgurke
Sparschäler	4 Möhren
Standröhrbe mit tiefem Teller	5 EL Pflanzenöl
Glas mit Schraubverschluss	3 EL Essig
Esslöffel	1 TL Senf
Teelöffel	6 Prisen Jodsalz
Salatbesteck	1 – 2 Prisen Pfeffer
Küchenschere	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 Käse oder geschälte Gurke in kleine Stücke. Gib sie zu den Nudeln.
- 3 Wasche, schäle und putze die Möhren. Raspel 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 schüttle die Saße kräftig.
- 5 Vermische Nudeln und Saße 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.

Frage:

Du kannst auch anderes Gemüse in den Nudelsalat geben. Was schmeckt dir? Probieren es aus.

Fertig?



16

Es war sehr lecker!



von Marie und Michelle