

# Prima-Pasta-Salat



Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
2,5l Wasser	in einem geschlossenen Topf zum Kochen bringen,	Topf
3 TL Salz	zugeben	EL
250g Nudeln z.B. Vollkornspirelli od. -farfalle	zugeben, mit einem Rührlöffel umrühren, Deckel schräg auflegen, nach Angabe auf der Packung bei mittlerer Temperatur kochen lassen. Danach ein Standsieb ins Spülbecken stellen und die Nudeln abgießen, kurz mit kaltem Wasser abspülen, Nudeln in eine Salatschüssel füllen	Standsieb, Rührlöffel, Uhr, Salatschüssel
12 Kirschtomaten	waschen, 5 Stück für die Garnitur zur Seite legen, die restlichen halbieren, zu den Nudeln geben	Schneidbrett, Messer
100g Käse z.B. Gouda	in kleine Würfel schneiden, zu den Nudeln geben	„
½ Salatgurke	waschen, in kleine Stücke schneiden, zu den Nudeln geben	„
4 kleine Möhren	mit einem Sparschäler schälen, Spitze und Blattansatz abschneiden, mit einem Standreibe raspeln,(siehe Bild oben) zu den Nudeln geben	Sparschäler, Brett, Messer, tiefer Teller, Standreibe
5 EL Öl 3 EL Essig 2 TL Senf 6 Prisen Salz 3 Prisen Pfeffer	in eine kleine Schüssel geben, mit einem Schneebesen vermischen, Soße über den Salat gießen, alles mit einem Salatbesteck vermengen, Salat abschmecken, evtl. nachwürzen.	Kleine Schüssel, Schneebesen, EL, TL
½ Bund Schnittlauch	waschen, über dem Spülbecken trocken schütteln und mit einer Küchenschere über der Salatschüssel in kleine Röllchen schneiden (sich Bild oben), Salat mit den restlichen Kirschtomaten verzieren.	Küchenschere