GOURMET FLAMAND

WINTERLICHER NUDELSALAT

Zutaten:

500g Nudeln (Fusilli eignen sich sehr gut)
2 Zwiebeln
1 Salatgurke
100ml Gourmet Ketchup von Gourmet Flamand
1 EL frischer, gehackter Thymian (oder 1 TL getrockneter Thymian)
1 TL Kardamom gemahlen
1 TL Zimt gemahlen
1 Messerspitze gemahlene Nelken
Pfeffer, Salz, 50g Butter

Zubereitung:

Die Nudeln nach Packungsvorschrift al Dente kochen. Dabei je Liter Kochwasser 10g Salz hineingeben. Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Die Nudeln abgießen und sofort die Butter unter die Nudeln mischen und abkühlen lassen.

Die Zwiebeln in Stifte schneiden, die Salatgurke vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Dann würfeln. Beides unter die Nudeln mischen. Jetzt den Ketchup mit Thymian, Kardamom, Zimt und Nelken vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Marinade zu den Nudeln geben und gut verrühren. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen, dabei nicht zu sehr kühlen.

©2017 Gourmet Flamand • Inh.: Agnes Meyer • Rathausring 4 • 26849 Filsum