

# Nudelsalat mit Zwetschken

Nudeln und Obst werden nicht so häufig kombiniert. Richtig zubereitet und gewürzt, wie im Rezept für Nudelsalat mit Zwetschken, ist die Kombination einfach köstlich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 40 min



Foto: Jeremy Bronson

## Zutaten

400 g	<a href="#">Nudeln</a>
0.5 Stk.	Paprikaschoten (rote)
0.5 Stk.	Paprikaschoten (gelbe)
200 g	Yambohnen
120 g	<a href="#">Zwiebel</a>
5 Stk.	Zwetschken
2 EL	<a href="#">Basilikum</a>
1 TL	<a href="#">Paprika</a> (gewürfelt)
1 TL	<a href="#">Ingwer</a>
3 EL	Reisweinessig
1 EL	Pflanzenöl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für den Nudelsalat mit Zwetschken die Paprikaschoten waschen, Stiel, Kerngehäuse und Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Yambohne schälen und in Scheiben schneiden.
2. Zwiebel schälen und fein hacken. Zwetschken waschen, entsteinen und vierteln. Basilikum waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Paprikaschote sehr fein hacken.

3. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Nudeln darin nach Packungsanleitung al dente kochen. Abgießen und abtropfen lassen, bis sie abgekühlt sind.
4. In der Zwischenzeit den Essig mit Basilikum, Ingwer, Paprika, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl unterschlagen und alles zu einem Dressing vermischen.
5. Die Nudeln mit Paprika, Yambohne, Zwiebel und Pflaumen vermengen und mit dem Dressing übergießen. Vorsichtig umrühren, anrichten und servieren.

## **Tipp**

Den Nudelsalat mit Zwetschken nach Belieben mit etwas Schafskäse verfeinern.