



Spanischer Nudelsalat mit Manchego und Chorizo

- **Küche:** Spanisch
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Ein einfaches und schnelles Rezept für jeden Tag, überraschend lecker

Zutaten

- Für den Salat:
- 250 g Penne Nudeln
- 125 g Chorizo, in Scheiben
- 75 g Manchego
- 200 g halbierte Kirschtomaten
- 2 mittelgroße Zwiebeln in dünnen Halbscheiben
- 1 kleine Fenchelknolle in Streifen
- 10 - 12 schwarze Oliven, halbiert
- ½ fein geschnittene Knoblauchzehe
- Etwas frischer Basilikum, grob geschnitten
- Für den Dressing:
- ½ Chilischote, fein gewürfelt
- 5 El Olivenöl
- 1 Tl Senf
- Schale und Saft 1 Zitrone
- Saft von 2 Orangen
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Dressing:

Schritt3

Die Zitrone abreiben und mit den Orangen auspressen. Den Saft mit dem Abrieb, dem Senf und der Chilischote salzen und pfeffern und mit dem Öl zu einem kräftigen Dressing aufrühren.

Schritt4

Die Nudeln in Salzwasser mit etwas Instant Brühe (Schmecken kräftiger) „al dente“ kochen, abgießen und heiß zum Dressing geben.

Schritt5

Die Zwiebeln mit dem Fenchel und dem Knoblauch ganz kurz in etwas heißem Olivenöl glasig angehen lassen, die Chorizo Scheiben ca. 2 min. mit braten.

Schritt6

Zu den Nudeln geben, mischen und ca. eine ½ Stunde durchziehen lassen. Zuletzt die Kirschtomaten, die Oliven und den grob geschnittenen Basilikum unterheben. Den Salat mit reichlich dünn gehobeltem Manchego anrichten.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** basilikum, chorizo, manchego, nudeln, oliven, salate

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spanischer-nudelsalat-mit-manchego-und-chorizo/>