



Spinat-Spargel-Nudelsalat

Zubereitung

1. Zutaten zu glattem Teig verarbeiten - 2h rasten - dünn ausrollen und in Streifen schneiden. In Salzwasser kochen. Spargel: In gesalzene Milchwasser kochen bis er weich ist, dann in Scheiben schneiden.
2. Nudeln, wenn kalt, mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer abschmecken, auf Gabel drehen und Teller stürzen. Spargel außen rum legen Mit eingekochtem Balsamicoessig, Öl, Salz, etwas Limette mixen und darüber geben.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Renate Wiesinger.

Zutaten

Nudeln:

30 dag Mehl

1 Ei

1/16 l Wasser

Spinat

Spargel