

Rezept des Monats  
Juli 2009



Der Bauernmarkt im Internet  
[www.bauernmarkt-olpe.de](http://www.bauernmarkt-olpe.de)

## Nudelsalat mit Ziegenkäse

Zutaten (für 6 Personen):

- 750 g Nudeln (z.B. Spiralnudeln)
- ca. 20 kleine Cherrytomaten
- 2 Bund Lauchzwiebeln
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl
- Weißweinessig
- Zitronensaft
- Zucker
- Senf
- 300 g Ziegenkäse

Zubereitung:

1. Nudeln nach Packungsanleitung garen, abschrecken und abtropfen lassen.
2. Tomaten waschen und vierteln, Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Beides zu den Nudeln geben und vermengen.
3. Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Senf und Zucker verrühren und zu einer pikanten Salatsoße abschmecken. Unter die Nudeln heben und gut vermischen.
4. Das Ganze ca. 30 Minuten ziehen lassen, dann noch einmal abschmecken. Den Ziegenkäse bis auf ca. 50 g darüber reiben und untermischen.



Zum Schluss den restlichen Käse zum Garnieren darüber reiben.

Als Beilage zu Gegrilltem – z.B. den gefüllten Koteletts - servieren.

Guten Appetit!