

## **Nudelsalat mit Gorgonzola und Kochschinken**

Rezept für 2 Personen

### **Zutaten**

250 g gekochter, geräucherter Schinken  
250 g Nudeln, bevorzugt große Röhrennudeln  
100 g milder Gorgonzola  
150 g getrocknete Tomaten  
1 Frühlingszwiebel  
100 ml Salatöl  
100 ml süße Sahne  
1 kleine Lauchstange  
1 EL Zitronensaft  
1 TL milder Senf  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitungszeit mit Vorbereitung: 30 Minuten**

Kochen Sie die Nudeln in einem großen Topf mit Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest. Schütten Sie anschließend die Nudeln durch ein Sieb und schrecken Sie sie mit kaltem Wasser gut ab, damit sie nicht aneinander kleben bleiben. Nun sowohl den Schinken als auch den Gorgonzola in gleich große Würfel schneiden und die getrockneten Tomaten fein hacken. Schneiden Sie dann den geputzten Lauch in feine Ringe und blanchieren ihn für ca. 1 Minute in kochendem Salzwasser. Damit der Lauch seine schöne Farbe behält, wird er ebenfalls mit kaltem Wasser kurz abgeschreckt. Für das Dressing werden in einem Arbeitsgang Salatöl, Zitronensaft, Sahne und Senf gut mit dem Schneebesen verrührt und mit Salz und grobem Pfeffer ganz nach Belieben abgeschmeckt. Jetzt werden alle Zutaten für den Salat mit dem Dressing gut vermengt. Lassen Sie den Salat auf jeden Fall für ca. 15 Minuten durchziehen, damit sich die Aromen gut verbinden können und das Dressing in die Nudeln einziehen kann. Gegebenenfalls können Sie kurz vor dem Servieren den Salat nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Bestreuen Sie ganz zum Schluss alles mit den in sehr feine Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln. Nun ist das Gericht servierfertig.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit