Bischof
SPEZIALNUDELN
Tradition trifft Vielfalt

Bundesstraße 1 • A-7533 Ollersdorf
Tel: +43 (03326)-52280 • Fax 13
bischof-nudeln@gmx.at
www.bischof-nudeln.at

Nudelrezept des Monats August

Nudelsalat mit Schafkäse

Zutaten für 4 Personen:

400g Bischof Tricolore Spiralen, 1 gelbe Paprikaschote, 3 EL Öl, 2 Knoblauchzehen, 1 kleine Zucchini, 2 große Tomaten, 1/2 Bund Petersilie, Pfeffer, Salz, 200g Schafkäse, ca. 1/8 l Olivenöl, 3 EL Balsamico Essig.

Zubereitung:

1. Den Backofengrill aufheizen. Die Paprika entkernen und in große Stücke schneiden. Danach mit der Hautseite nach oben in den Backofengrill bis die Haut braun und blasig ist. Kurz abkühlen lassen und in Würfel schneiden.

2. In der Zwischenzeit die Bischof Tricolore Spiralen in reichlich Salzwasser bissfest (ca. 8 Minuten) kochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen.

3. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zucchini halbieren, in Scheiben schneiden und 2 Minuten anrösten. Den in Scheiben geschnittenen Knoblauch dazugeben und mitdünsten. Kurz abkühlen lassen.

4. Für das Dressing Olivenöl, Essig und Salz in einer großen Schüssel verrühren. Danach Nudeln, Paprika, Zucchini, in Scheiben geschnittene Tomaten, in Würfel geschnittener Schafkäse unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.

❀ ❀ ❀ **Guten Appetit mit Bischof Nudeln** ❀ ❀ ❀