

Gabys scharfer Nudelsalat

Vorneweg:
Das ist Gaby



Und das ist Gabys
scharfer Nudelsalat



Diesen leckeren Nudelsalat habe ich zum ersten Mal gegessen, da kannte ich Gaby noch gar nicht. Das war im Spätsommer 2003, als in der Botschaft Moskau ein Willkommensfest für die Neuankömmlinge, zu denen auch Steffen und ich gehörten, veranstaltet wurde.

Bei diesem Fest gab es unter anderem ein Salatbuffet, das aus den "Spenden" diverser Botschaftsangehöriger bestand. Der besagte Nudelsalat stand auch dabei, und die Schüssel war, als wir zum Buffet kamen, schon ziemlich leer, wir kratzten dann noch die Reste heraus, weil dieser Salat doch irgendwie ansprechend wirkte, eben nicht so wie der klassische Nudelsalat mit viel Mayonnaise und Dosenersens.

Als wir uns dann ans Essen begaben, stellten wir fest, dass der Salat nicht nur ansprechend aussah, sondern auch so richtig lecker - scharf - schmeckte (das konnte man ja nicht sehen). Ich kann mich noch genau daran erinnern, dass Steffen ein wenig rummaulte, von wegen "gibt's da mal einen richtig leckeren Salat, ist der auch schon gleich leergefressen..."

Irgendwann lernten wir dann Gaby und Peter näher kennen und haben uns mit ihnen angefreundet. Zu irgendeiner Gelegenheit brachte Gaby dann mal einen Nudelsalat mit - den haben wir dann gleich als den super-leckeren Nudelsalat von der Willkommensfeier identifiziert und mal wieder so richtig reingehauen.

Natürlich habe ich mir dann auch von Gaby das Rezept geben lassen, um ihn auch selbst zu machen. Ich schneide übrigens immer noch gebratenes Putenschnitzel (oder Hähnchenbrustfilet) mit rein - so akzeptiert auch Steffen den Salat als vollwertige (Sommer-) Mahlzeit.

Übrigens: Gaby kommt der Salat mittlerweile aus den Ohren wieder heraus, egal wo sie eingeladen ist, oder wo es etwas zu feiern gibt, wird sie gebeten, ihren köstlichen Nudelsalat mitzubringen....

Zutaten (für eine Salatschüssel)

500 g Nudeln (am besten Röhrchennudeln wie auf dem Bild, oder Penne - Spiralnudeln würden auch noch gehen)

250 g Kirschtomaten (können nach Geschmack auch etwas mehr sein)

1 große Zwiebel

1 Bund Lauchzwiebeln

100 ml Olivenöl

100 ml Balsamico-Essig

6 Knoblauchzehen

2 - 3 El Sambal Oelek

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsangabe kochen.

Die Kirschtomaten vierteln.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Für die Sauce Öl und Essig verrühren und die Knoblauchzehen hinzupressen.

Sambal Oelek hinzufügen, alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce mit den restlichen Zutaten vermengen.

Abwandlung

Zusätzlich 300g - 500g Putenschnitzel oder Hähnchenbrustfilet gar braten, mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen und in feine Streifen schneiden. Die Fleischstreifen unter den Salat heben.