

Nudelsalat mit Birnen, Rucola und karamellisierten Walnüssen



Das Rezept stammt ursprünglich von der Gaumenfreundin.
Wir haben den Birnen- und Parmesananteil stark erhöht und auch das Dressing verändert. Das Ergebnis war so lecker, dass wir die Veränderungen hier festhalten möchten.

Zutaten:

500 gr. frische Pasta, bestehend aus 500 gr. Semola, zzgl ca.
4-M-Eier (210-220 gr.)

150 gr. Parmesan

4-5 Birnen

1 großer Bund Rucola

2 rote Zwiebeln

100 gr. Walnüsse

2 EL Butter

2 EL Honig

Dressing:

Weißweinessig

Kürbiskernöl

Zitronenöl, alternativ Olivenöl

Etwas Zitronensaft

Balsamessig

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Nudelteig aus 500 gr. Semola und 4 mittleren Eiern in Kessel der Kenwood mit K-Haken herstellen. Die Eier sollen kalt sein. 8 Minuten auf niedriger Stufe rühren. Der Teig soll bröselig sein

(Anmerkung: Ich nehme immer 1 kg. Semola und 8 mittlere Eier. Die "Zuvielnudeln" gibts dann am nächsten Tag). Der Teig soll feucht bröselig sein.



Nudelteig jetzt entweder in die Pastafresca oder eine Nudelmaschine nach Wahl einfüllen und mit einer Bronzematrizen herauspressen. Als Nudeln eignen sich für diesen Salat sehr viele Sorten. Jegliche Muschelnudel oder auch Fusilli passen gut. Ich habe mich für die Trecce (übersetzt Zöpfe) entschieden, eines meiner Lieblingsformate. Die Matrizze findet ihr [hier](#).



Nudeln kochen. Frische Nudeln sind kurz danach fertig, sobald sie an die Oberfläche kommen.
Hier die gekochten Nudeln



Parmesan reiben. Das geht z.B. mit dem Multizerkleinerer. Ich habe die Microplanereibe genommen und habe direkt auf die frisch gekochte Pasta gerieben. Der Parmesan hat sich recht schnell geschmolzen und hat sich direkt um die Pasta gelegt.



Rote Zwiebeln in Ringe schneiden und zur Pasta geben.

Rucola putzen und in mundgerechte Stücke schneiden und auf die Pasta geben.



Birnen putzen und in dünne Spalten schneiden, auf die Pasta geben.

Butter in Pfanne zerlassen, Honig zugeben und Walnüsse leicht karamellisieren. Zur Pasta mitsamt der Sauce geben.

Nun entweder in der Gewürzmühle oder in einer Tasse das Dressing anrühren.

Ich hatte Olivenöl mit Zitronengeschmack, etwas Kürbiskernöl, Weissweinessig, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer und als Gamechanger einen richtig guten Balsamessig. Ich verwende

[diesen](#), der zwar ein paar EUR teurer ist, aber wirklich jeden Salat aufpimpt.

Zum Schluss das Dressing auch über den Nudelsalat geben. Wir haben zusätzlich noch Parmesan in Scheiben darüber gegeben und auch noch Parmesan gerieben. Es war wirklich sehr sehr lecker!

