Wurstsalat mit Tomaten-Vinaigrette
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

4 Tomaten, 8 Wiener Würstchen, 1 Zwiebel, 6 Esslöffel Olivenöl, 1 Teelöffel getrockneter Oregano, 100 ml Gemüsebrühe (Instant), 100 ml Tomatensaft, 150 gr tiefgekühlte Erbsen, 300 gr Gabelspaghetti, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 3-4 Esslöffel Essig, frisch geriebenen Parmesan.

Die Vorbereitungen:

Nudeln in Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Tomaten 1/2 Minute in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Würstchen in dicke Scheiben teilen. Zwiebel abziehen, würfeln.

Die Zubereitung:

Gewürfelte Zwiebeln und in heißem Öl glasig dünsten. Oregano unterrühren, kurz mitdünsten. Mit Brühe und Tomatensaft ablöschen. Aufkochen, Erbsen und Tomaten einrühren, mit Salz, Pfeffer, Essig abschmecken. Nudeln und Würstchen mit der Vinaigrette mischen. Salat 20 Minuten ziehen lassen. Noch mal abschmecken, mit Parmesan bestreut servieren.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de