

Grüner Spargel-Nudel-Salat mit Chorizo-Chips

Für vier Portionen

250 g kleine Muschelnudeln	1 Bund grüner Spargel	1 EL Olivenöl
1 Salatgurke	4 EL Zitronensaft	5 EL Olivenöl
1 Bund Petersilie	2 feste Chorizos	Salz
Pfeffer	Zucker	

Reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Muschelnudeln darin al dente garen und abgießen.

Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden und die Stangen in zwei bis drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Spargelstücke darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zwei bis drei Minuten braten lassen.

Gurke waschen, schälen und halbieren. Die Kerne mit einem Löffel auskratzen, Gurkenhälften in schräge Stücke schneiden.

Gurken, Spargel und Nudeln in eine Schüssel geben. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker kräftig würzen. Petersilie abrausen, trocken schütteln und die Blätter davon klein hacken. Mit zum Salat geben.

Chorizowurst von der äußeren Schale befreien und mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Wurstscheiben in eine heiße Pfanne legen und bei mittlerer Hitze langsam knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nach Belieben mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Den Salat in Schüsseln anrichten und die Chorizochips darauf streuen.

Horst Lichter am 27. Juni 2015