

Curry-Nudelsalat mit Mango und gegrilltem Spargel

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Gasgrill
Grillschale
Stabmixer

Nudeln, ordentlich Mayo, ein paar hartgekochte Eier und 'n bisschen wat Grünes fürs Auge -- klingt nach dem typischen 70er-Jahre Grillsalat, oder? Nix da! Der hier tut nur so. Denn anders als beim Partybuffet-Klassiker bringt hier ne Ladung Curry fette Farbe ins Spiel! Und es wird noch exotischer: Neben Worcestershiresauce und Orangensaft kommen feuriger Tabasco und Mango-Chutney ins fruchtige und zugleich schön spicy Dressing. Die perfekte Ergänzung dazu? Süße frische Mango und crunchy Sesam on top! Die Eier dürfen bleiben, aber die Dosenerbsen sparen wir uns heute: Wir hauen lieber knackig gegrillten grünen Spargel in die Schüssel. Ready for the Nudelsalat-Revolution? Dann ran an den Grill!

Zutaten für 6 Portionen

Für den Salat

6 Eier
400 g Farfalle
200 g grüner Spargel
1 Mango
30 g gerösteter Sesam
2 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

Für das Dressing

2 Eigelb (frisch)
200 ml neutrales Pflanzenöl
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Teelöffel Dijon-Senf
150 g Crème Fraîche
120 g Mango-Chutney
Saft von 1/2 Orange
2 Teelöffel Worcestershiresauce
1 Esslöffel Currypulver
1 Teelöffel Kurkuma
4 Spritzer Tabasco
1 Esslöffel Zucker
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

- 1 -

Grillschale in den Gasgrill stellen und Grill auf mittlere direkte Hitze vorbereiten.

- 2 -

Für den Salat Nudeln in Salzwasser etwa 1-2 Minuten weniger als nach Packungsanweisung fasst al dente kochen, sodass sie noch gut Biss haben. Bis auf zwei fingerbreit Wasser im Topf abgießen.

- 3 -

Die Eier etwa 11 Minuten hart kochen und unter kaltem Wasser abschrecken. Abkühlen lassen.

- 4 -

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Eier pellen und vierteln.

Curry-Nudelsalat mit Mango und gegrilltem Spargel

- 5 -

Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Stangen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. In einem tiefen Teller mit Olivenöl mischen, sodass der Spargel rundum bedeckt ist. Spargelstangen nebeneinander in die Grillschale legen und etwa 10 Minuten von allen Seiten grillen.

- 6 -

Für das Dressing Eigelb in einen hohen, schmalen Rührbehälter geben. Senf und 2 EL Öl zugeben. Mit dem Stabmixer auf höchster Stufe so lange verrühren, bis eine homogene cremige Masse entsteht. Weiter mixen und dabei in einem dünnen Strahl nach und nach restliches Öl zugießen. So lange aufschlagen, bis eine dicke und cremige Mayonnaise entsteht. Zitronensaft und Zucker unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 7 -

Mayo mit Mango-Chutney, Crème Fraîche, Orangensaft, Worcestershiresauce, Tabasco, Kurkuma und Currypulver glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 8 -

Nudeln komplett abgießen, mit dem Dressing vermischen und Spargel, Eier und Mango vorsichtig unterheben. Mit geröstetem Sesam bestreuen.