

## Nudelsalat mit Bacon und Zitronen-Parmesan-Dressing

VORBEREITEN

15  
Min.

RUHEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für den Salat

400 g Orecchiette  
300 g TK-Erbesen (aufgetaut)  
12 dicke Scheiben Bacon  
1 Bund glatte Petersilie

#### Für das Dressing

200 g Mayonnaise  
80 ml Olivenöl  
60 g Parmesan  
1/2 Zitrone (unbehandelt)  
1 Esslöffel Weißweinessig  
1 Esslöffel Dijonsenf  
1 Teelöffel Honig  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer

#### Besonderes Zubehör

Gasgrill  
Gusspfanne

Du dachtest, die Zeiten von Nudelsalat mit TK-Erbesen und Mayo-Dressing seien längst vorbei? Ich auch. Aber als beim letzten Spontan-BBQ schnell noch 'ne Beilage ran musste und der Kühlschrank nichts anderes mehr hergab,

musste ich feststellen: Erbsen und Mayo können ganz schön geil sein! Zumindest, wenn man sie mit 'nem würzigen Parmesan-Twist und knusprigem Bacon-Topping pimpt.

Neben knackigen grünen Erbsen, frischer Petersilie und crunchy Baconstreifen katapultieren dich hier statt Fusilli zur Abwechslung mal Orecchiette ins nächste Nudelsalat-Jahrtausend. Und auch das cremige Dressing ist alles andere als von gestern! Die Mayo wird mit Knoblauch, Dijonsenf, Weißweinessig und Honig zur feinen Saucen-Sensation gerührt. Bock auf 'nen extra Kick Aroma? Parmesan und Zitrone übernehmen das! Also ran an den Freezer und Nudelwasser aufgesetzt -- dieser Salat zum Grillen ist ruckzuck und ohne viel Schnibbeln fertig.

- 1 -

Nudeln auf dem Seitenkochfeld des Gasgrills in einem großen Topf in Salzwasser etwa 1-2 Minuten kürzer als nach Packungsanweisung kochen. Sie sollten noch nicht ganz al dente sein und gut Biss haben. Bis auf zwei fingerbreit Wasser im Topf abgießen, Erbsen unterrühren und abkühlen lassen.

- 2 -

**Für das Dressing:** Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Parmesan fein reiben. Zitrone auspressen und von der Schale ca. 1 TL Zesten abziehen.

- 3 -

Essig, Senf, Honig und 3 EL Zitronensaft glatt rühren. Mayonnaise zugeben und gut verrühren. Olivenöl in einem dünnen Strahl zugeben und alles zu einer homogenen Sauce verrühren. Knoblauch, Zitronenzesten und Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# Nudelsalat mit Bacon und Zitronen-Parmesan-Dressing

- 4 -

Für den Salat Nudeln und Erbsen komplett abgießen und mit 2/3 des Dressings mischen. Im Kühlschrank abgedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen. Restliches Dressing ebenfalls kühl stellen.

- 5 -

In der Zwischenzeit Bacon in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Gusspfanne auf dem Seitenkochfeld oder im Grill erhitzen und Bacon darin bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

- 6 -

Petersilie waschen und trocken schütteln. Blätter von den Stängeln zupfen und grob hacken.

- 7 -

Salat mit restlichem Dressing mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie und Bacon unterheben.