

## 20 Nudelsalat-Rezepte



Sommer, Garten, Grillen, Bratwurst, Steak und das Wichtigste davor: leckere **Nudelsalat-Rezepte** wälzen! Genau darauf hast du dich schon den ganzen Winter gefreut. Zu Recht, denn so lässt sich der Feierabend mit den ersten Sonnenstrahlen im Jahr wieder voll auskosten.

Ein guter Nudelsalat ist - neben einem ordentlichen Kartoffelsalat - ein absolutes Muss bei jedem **Grillabend** und Salatbuffet. Mit reichhaltiger Pasta, buntem Gemüse und obendrein vielen anderen Leckereien, die sich in der Schüssel verbergen. Nudelsalate sind nicht nur eine super Sättigungsbeilage zum Grillfleisch - sie schmecken einfach immer. Die einzige Gefahr, die droht: Du hast dich an den Schlemmer-Salaten bereits satt und glücklich gegessen, bevor das Fleisch auf dem Tisch landet. Wenn du dieses Risiko eingehen möchtest, solltest du dir diese raffinierten Pasta-Salate nicht entgehen lassen:

Im Sommer gibt's die Pasta kalt! In diesem Sinne: Teste dich durch 21 bunte Nudelsalate.

### **Cremiger Nudel-Spargel-Salat**

Dieser Nudelsalat kommt mit einem frischen, kühlen Joghurtdressing in die Schüssel. Für den Knack darf grüner Spargel dazu. Für die leichte Süße mischen außerdem Kirschtomaten mit. Und die Penne kannst du natürlich ebenso durch Fusilli, Rigatoni oder Hörnchennudeln ersetzen. [Zum Rezept](#)



[Cremiger Nudel-Spargel-Salat](#)

### **Italienischer Tortellini-Salat**

Bella italia! Was deine Pastaküche so alles aus dem Topf zaubert, ist einfach fantastisch. Aber neben genialen heißen Nudelgerichten, können uns auch kühle Nudelsalat Rezepte begeistern. Zum Beispiel mit Tortellini, Oliven und getrockneten Tomaten. [Zum Rezept](#)



[Italienischer Tortellini-Salat](#)

### **Caesar Salat mit Pasta und Avocado**

Wenn der große Feierabend-Hunger grummelt, ist dieser Nudelsalat nach kurzen 25 Minuten zur Stelle. Knackiger Römersalat, Parmesanhobel, Kirschtomaten und natürlich – die Lieblingspasta deiner Wahl. [Zum Rezept](#)

## 20 Nudelsalat-Rezepte



Caesar Salat mit Pasta und Avocado

### Klassischer Nudelsalat mit Mayonnaise

Hörnchennudeln, Erbsen, Gewürzgurken, Fleischwurst und das Wichtigste: cremige Mayonnaise – so muss er schließlich sein, der Klassiker der Nudelsalat Rezepte, den jeder kennt und liebt. Der Trick: Etwas Gurkenwasser verleiht ihm die richtige Würze und lässt ihn schmecken wie bei Oma. [Zum Rezept](#)



Klassischer Nudelsalat mit Mayo - wie von Oma

### Nudel-Spinat-Salat mit Avocado-Dressing

Avocado-Alarm im Nudelsalat: Avocado schmeckt nur als mexikanische Guacamole? Weit gefehlt. Als cremiges Dressing im Nudel-Spinat-Salat mit frischen Tomaten stellt die grüne Beere klassische Mayonnaise schließlich schnell in den Schatten. Buttrige Avocado, Petersilie, Buttermilch und etwas Knoblauch machen diese Kreation zum Cremigsten aller Nudelsalat Rezepte. [Zum Rezept](#)



Nudel-Spinat-Salat mit Avocado-Dressing

### Veganer Nudel-Salat mit geröstetem Mandel-Dressing

Ein cremiger Nudel-Salat geht übrigens auch ganz ohne Mayo! Glaubst du nicht? Dann ist hier der Beweis, denn Mandel-Dressing macht's möglich! Kombiniert mit Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten hast du den perfekten Twist aus Cremigkeit und Frische auf deinem Salat-Teller! [Zum Rezept](#)



Veganer Nudelsalat mit Mandel-Dressing

### Bunter Nudelsalat für Kinder

Kiddis an den Herd! Wobei – wohl eher an die Schüssel. Bei diesem bunten Nudelsalat können die kleinen Schleckermäuler selbst tatkräftig bei der Zubereitung mit anpacken: Fleischwurst und Gouda wollen in Form gebracht und hübsch ausgestochen werden. So wird nicht

## 20 Nudelsalat-Rezepte

nur das Essen, sondern auch das Kochen zum gemeinsamen Spaß. [Zum Rezept](#)



[Bunter Nudelsalat für Kinder](#)

### Nudelsalat alla Caprese

Italien pur: Grüne Bohnen und Spinat, Mozzarella und Tomaten vereinen die Farben Italiens in einem Salat. Dazu kommt der nationale Klassiker: Pasta in Form von frisch gekochten Penne. Eine würzige Vinaigrette aus Balsamico, einem Spritzer Olivenöl und Zwiebel gibt dem Nudelsalat alla Caprese den letzten Schliff. [Zum Rezept](#)



[Nudelsalat alla Caprese](#)

### Bunter Tortellini-Salat mit Prosciutto und Oliven

Nudelsalat ist gut, Tortellini-Salat ist besser! Warum? Wegen der Füllung. Die bringt noch mehr Würze und Abwechslung in den Salat. Ob mit Ricotta, Fleisch oder Spinat – wie die Teigtaschen gefüllt sein sollen, darf jedes

Mal neu entschieden werden. Zum echten Nudelsalat werden die Tortellini mit Prosciutto, Oliven, Tomaten und erfrischem Orangendressing. [Zum Rezept](#)



[Bunter Tortellini-Salat](#)

### Veganer Nudelsalat mit Erbsen-Pesto und Rucola

Selbstgemachtes Pesto statt Mayo, getrocknete Tomaten statt Fleischwurst und gehackte Cashewkerne statt Parmesan on top – so gehen Nudelsalat Rezepte vegan. Knackiger Rucola sorgt für frisches Grün und das würzige Pesto aus Erbsen, frischen Kräutern und Knoblauch umhüllt cremig die Farfalle. Vom Veganer bis zum Allesesser – dieser Salat überzeugt sie alle. [Zum Rezept](#)



[Veganer Nudelsalat mit Erbsen-Pesto und Rucola](#)

### Nudelsalat mit warmgeräuchertem Lachs, Radieschen und Schnittlauch

Mit zartem Lachsfilet werden diese Fusilli zum Nudelsalat

## 20 Nudelsalat-Rezepte

deluxe. Warmgeräuchert und mit Zitrone verfeinert, verleiht der Fisch dem bunten Salat mit knackiger Zucchini und scharfen Radieschen sein zart-rauchiges Aroma. Für Lachsliebhaber sowie echte Genießer. [Zum Rezept](#)



[Nudelsalat mit geräuchertem Lachs](#)

### Tortellini-Salat mit Feta

Hier spielen Tortellini nochmal Hauptrolle. Diesmal mit Feta, Gurke und griechischem Joghurt verfeinert und so schnell gemacht, dass du dich sogar nach einem stressigen Bürotag noch zum Schnippeln aufraffen kannst. [Zum Rezept](#)



[Tortellini-Salat mit Feta](#)

### Mediterraner Nudelsalat ohne Mayo

Der ganze Geschmack des Mittelmeers vereint in einem

Pastasalat: Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten und Parmesan geben den frisch gekochten Fusilli den mediterranen Geschmack. Für den richtigen Pfiff sorgen Petersilie und Pinienkerne. Dank würzigem Balsamico-Dressing kommt der leichte Salat sogar ganz ohne Mayo aus. [Zum Rezept](#)



[Mediterraner Nudelsalat](#)

### Sobanudel-Salat mit knackigem Gemüse und Ingwer-Miso-Dressing

Exotischer Nudelsalat für Asia-Fans: Japanische Buchweizennudeln werden mit knackigem Gemüse verheiratet, während ein herzhaftes Miso-Dressing mit Ingwer für den Boost in deiner Salatschale sorgt – fertig ist der Nudelsalat im Asia-Style. [Zum Rezept](#)



[Soba-Nudeln mit Ingwer-Miso-Dressing](#)

## 20 Nudelsalat-Rezepte

### Glasnudel-Salat mit Lachs und Sesam

Wenn breite Glasnudeln auf knackiges Gemüse. [Zum Rezept](#)



[Glasnudel-Salat mit Lachs und Sesam](#)

### Reisnudelsalat mit Erdnussauce

Was ruft mehr nach Sommer & guter Laune als dieser herrlich bunte Reisnudelsalat. Was darf bei so viel knackigem Gemüse auf keinen Fall fehlen? Eine cremige Erdnussauce natürlich! [Zum Rezept](#)



[Reisnudelsalat mit Erdnussauce](#)

### Fruchtiger Curry-Nudel-Salat mit Spargel

Nudeln verstehen sich nicht nur mit mediterranem Gemüse und Pesto prächtig. Fruchtig abgeschmeckt mit Mangostücken und einem Curry-Dressing, können die Schmetterlingsnudel genauso glänzen! [Zum Rezept](#)



[Curry-Nudelsalat mit Spargel](#)

### Nudelsalat mit Mozzarella, Erdbeeren und Avocado

Caprese mal anders: Zum klassischen Mozzarella gesellen sich zur Abwechslung Erdbeeren statt Tomaten und Avocado statt Basilikum. So wird die typisch italienische Farbkombi besonders fruchtig und cremig zugleich. Gemischt mit reichlich Pasta und italienischem Balsamico ein besonders sommerlicher Nudelsalat. [Zum Rezept](#)



[Nudelsalat mit Mozzarella, Erdbeeren und Avocado](#)

### Italienischer Nudelsalat mit Parmaschinken und Mozzarella

Dieser italienische Nudelsalat ist ein Must-have auf jedem Grillbuffet. Zusammen mit salzigem Parmaschinken, getrockneten Tomaten und einem klassischen Pesto ist er einfach unschlagbar würzig. Da nimmst du gerne mal eine

## 20 Nudelsalat-Rezepte

zweite – oder gar dritte Schüssel! [Zum Rezept](#)



Italienischer Nudelsalat mit Parmaschinken und Mozzarella

### Fruchtiger Nudelsalat mit Mango und Cranberries

Für die exotische Note der Nudelsalt Rezepte: Ein Paar Farfalle in die Schüssel, etwas Babyspinat dazu. Mangowürfel und getrocknete Cranberries sorgen oben drauf für die nötige Süße. Highlight der bunten Mischung: Asiatisches Teriyaki-Dressing mit ordentlich Würze. [Zum Rezept](#)



Fruchtiger Nudelsalat mit Mango und Cranberries

### Vegetarischer Zoodle-Erdnuss-Salat

Zoodle-Zeit in der Salatschüssel: Für diesen Pastasalat bleiben die klassischen Nudeln aus Weizenmehl in der Tüte. Stattdessen werden aus knackigen Zucchini frische Zoodles gezwirbelt und mit cremigem Erdnuss-Dressing

und schwarzem Sesam vermischt und mit Cashews getoppt. Normale Nudelsalate sind gegen diesen Zoodle-Salat ‚Peanuts‘! [Zum Rezept](#)



Vegetarischer Zoodle-Erdnuss-Salat