

Nudelsalat mit geräucherter Forelle

(benötigtes Kochgeschirr: Topf, Salatschüssel)

1 geräucherte Forelle von ca. 400 g (oder anderer Räucherfisch)

200 g Nudeln (Spiral- oder Korkenzieher-)

1 gelber Paprika

1 roter Paprika

125 g Mozzarella

1 Bund Dill

Zitronensaft

Öl (Rapsöl ist hierbei sehr gut)

Salz, Pfeffer

Nudeln in Salzwasser mit einem Schuss Öl kochen, abgießen, kalt abbrausen und erkalten lassen.

Die geräucherte Forelle zerlegen, die Gräten ziehen und in ca. 2 mal 4 cm große Stücke schneiden. Paprika putzen und in feine Streifen schneiden. Mozzarella in feine Scheiben schneiden.

Die Nudeln in eine Salatschüssel geben, Forelle, Paprika und Mozzarella zugeben.

Aus Zitronensaft, Öl, Pfeffer und etwas Salz ein Dressing bereiten und unter den Salat heben. Mit fein gehacktem Dill bestreuen.

Als Beilage schmeckt ein frisch aufgebackenes Baguette oder Ciabatta hervorragend.