

Einfach.Gut.Bachmeier Nudel-Gemüse-Salat in Parmesanhippe

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-nudel-gemuese-salat-rezept-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-nudel-gemuese-salat-rezept-100.html)



Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

- 50 g Weißbrot
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe (angedrückt)
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Dose San-Marzano-Tomaten (Abtropfgewicht 280 g)
- 200 g Parmesan (am Stück)
- 150 g Makkaroni
- Salz
- 30 g gewürfelte Möhre
- 30 g gewürfelter Staudensellerie
- 30 g grüne Erbsen (frisch oder tiefgekühlt)
- 20 g gewürfelte Essiggurken
- 30 g Apfelwürfel in Zitronenwasser
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- Essiggurkenwasser
- 8 Basilikumblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Das Weißbrot entrinden und in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne mit dem Knoblauch und dem Rosmarin erhitzen. Weißbrotwürfel darin goldgelb braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Öl in der Pfanne aufheben.
2. Die Tomaten aus der Dose in einen Topf geben, mit dem Stabmixer fein pürieren, erhitzen und auf die Hälfte einkochen. Lauwarm abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 170°C vorheizen. Ein Blatt Backpapier in vier Teile schneiden und auf ein Backblech legen. Den Parmesan fein reiben und jeweils ein Viertel der Menge (12 bis 14 cm Durchmesser) auf ein Backpapierstück streuen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 8 bis 10 Minuten backen. Danach jeweils vorsichtig über eine umgedrehte Glasschüssel legen. Das Backpapier abziehen und die Hippen auskühlen und fest werden lassen.
4. Die Makkaroni in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Abgießen und kalt abschrecken. Sofort mit der Tomatensauce mischen. Gemüsewürfel, Erbsen, Weißbrot, Essiggurken und Apfelwürfel untermischen und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Bratöl mit etwas Essiggurkenwasser vermengen und unter den Nudelsalat mischen.
5. Die Hippen vorsichtig von den Schüsseln heben. Den Nudel-Gemüse-Salat auf die Parmesanhippen verteilen. Mit den Basilikumblättern garnieren.