

Kochen**Caroline Autenrieth****Dienstag, 23.01.2024****Nudelsalat mit Pilzen und Parmesan****Für 4 Personen****Zutaten**

500 g Penne oder
andere kurze Nudeln
etwas Salz
2 Karotten, mittelgroß
150 g Champignons
2 Zwiebeln, klein, rot
6 EL Olivenöl
etwas Pfeffer
4 EL Balsamessig, hell
1 TL Senf
etwas Zucker oder Honig
50 g Feldsalat
1 Bund Petersilie
40 g Parmesan

**Zubereitung**

1. Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser bissfest garen.
2. Karotten, Pilze und Zwiebeln putzen bzw. schälen, abbrausen und evtl. kleinschneiden. Karotten evtl. grob raspeln oder sehr fein schneiden.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Pilze darin anbraten, bis die entstehende Flüssigkeit fast verdampft ist. Zwiebeln zugeben und goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Pilze und Zwiebeln aus der Pfanne nehmen.
5. Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker in die Pfanne geben und kurz erwärmen.
6. Nudeln abgießen und abtropfen lassen und mit dem übrigen Öl in die Pfanne geben. Pilze, Zwiebeln und Karotten untermischen und etwas abkühlen lassen.
7. Feldsalat und Petersilie abbrausen, trockenschütteln. Petersilie fein schneiden.
8. Nudelmix in eine Schüssel geben und erneut abschmecken. Feldsalat und Petersilie untermischen.
Parmesan darüber hobeln. Nudelsalat anrichten und servieren.