

Nudelsalat alla Bologna

Zutaten

250g Penne
1 rote Paprika
250g italienischer Schinken
70g italienische Salami
2 Gewürzgurken
1 Zitrone
2 EL Öl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanleitung al dente garen und abkühlen lassen.

Die Paprikaschote waschen, halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden.

Den Schinken und die Salami gemeinsam mit den Gewürzgurken in schmale Streifen schneiden. Alles mit den abgekühlten Nudeln in einer Schüssel mischen.

Die Zitrone auspressen und den Saft mit dem Öl sowie Salz und Pfeffer verrühren. Die Marinade über den Nudelsalat geben. Den Nudelsalat gut umrühren und für ca. 2 Stunden ziehen lassen.