

Rezept-Vorlage für „Kochen um die Wette“

Lindenfelder Nudelsalat **mit Äpfeln von Odenwälder Obstwiesen** **und Streifen vom Burgschinken**

von den Gastwirten Doris Paul vom „Bergfriede“ (Lindenfels-Seidenbuch), Peter Lautenschläger vom „Römischen Kaiser“ (Lindenfels-Schlierbach), Ilona Arras von der „Ludwigshöhe“ und Volker Löwer vom „Waldschlößchen“ (beide Lindenfels) kreiert zur Verkostung der Zuschauer bei den Dreharbeiten zu der hr-Fernsehsendung „Kochen um die Wette“ mit Michaele Scherenberg und Karl-Heinz Stier

Zutaten für 4 Personen:

200 gr. Nudeln (Hörnchen), 120 gr. Lindenfelder Burgschinken, 2 säuerliche Äpfel, 2 Karotten, 1 Bund Schnittlauch, 1 kl. Zweig Rosmarin, 80 g Walnüsse

Für das Dressing:

2 EL Apfelmus, 4 EL Apfelwein, 4 EL Apfelsaft, 4 EL Kräuteressig, 2 EL Apfelbrand, 2 EL Bohnelle (Sherry), 2 EL Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Schinken in feine Würfel schneiden und leicht anbraten.

Äpfel schälen und entkernen, in grobe Streifen raspeln.

Karotten waschen, schälen und in feine Streifen raspeln.

Schnittlauch und Rosmarin fein schneiden, Walnüsse klein hacken und alles zu den gekochten Nudeln geben und mischen.

Die Zutaten für das Dressing gut miteinander verrühren, über den Nudelsalat geben, durchmischen, auf Tellern anrichten und mit gebratenen Apfelspalten und Walnüssen garnieren.