Sommerlicher Nudelsalat mit Käse

Ein Rezept für Partys, Picknicks oder Büffet: Der sommerliche Nudelsalat mit Käse schmeckt immer lecker und lässt sich gut vorbereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

400 g	Nudeln
200 g	Käse (mild und würzig)
50 g	Cocktailtomaten
0.5 Stk.	Gurken
10 Stk.	Oliven (schwarz)
1 Stk.	Frühlingszwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Basilikum
1 Schuss	Weißweinessig
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Sommerlichen Nudelsalat mit Käse** die Nudeln in einem großen Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Anschließend abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

2. Währenddessen Tomaten und Gurke putzen und zusammen mit den Oliven und dem Käse (mild und würzig) in kleine Würfeln schneiden. Zwei Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Das Gemüse mit dem Käse und den kalten Nudeln in einer großen Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen

3. Für die Salatsauce den Weißweinessig mit Olivenöl mischen und die Knoblauchzehe dazu pressen. Die Marinade über den Nudelsalat geben und vorsichtig vermengen.

4. Damit sie ihren vollen Geschmack entfaltet und gut durchziehen kann, den Salat etwa 10-15 Minuten stehen lassen. Mit frisch gehacktem Basilikum bestreuen und servieren.

Tipp

Sommerlicher Nudelsalat mit Käse ist die ideale Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.