Nudel-Tomaten-Oliven-Salat

Das ideale Rezept für ein leichtes Sommergericht oder als Grillbeilage: Der Nudel-Tomaten-Oliven-Salat mit frischen und eingelegten Tomaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

260 g	Nudeln
50 g	Tomaten (getrocknete in Öl)
2 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamicoessig (weißen)
1 TL	Senf
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
30 g	Oliven
1 Stk.	Zitrone
250 g	Kirschtomaten
1 Prise	Basilikum
1 Prise	Oregano

Zubereitung

1. Für den Nudel-Tomaten-Oliven-Salat einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen. Durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. Unterdessen die getrockneten Tomaten in ein kleines Sieb geben und abtropfen lassen, dann in eine große Salatschüssel geben. Weißen Balsamico, Senf, Olivenöl, Pfeffer und Salz zufügen. Mit dem Stabmixer alle Zutaten fein pürieren. Die abgetropften, noch warmen Nudeln unter die Sauce heben.

3. Die Zitrone mit heißem Wasser abwaschen und trockenreiben. Die Schale fein abreiben. Die entsteinten Oliven vierteln. Die Cocktailtomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Basilikum waschen, Blätter abzupfen und trockenschütteln, fein hacken. Schalenabrieb, Oliven, Cocktailtomaten und Basilikum unter den Salat mischen. Oregano waschen, trocknen und den Salat damit garnieren.

Tipp

Für Fleischesser kann man kleingeschnittenen Serranoschinken unter den Nudel-Tomaten-Oliven-Salat mischen. Auch Thunfisch, Lachs oder Mozzarella schmeckt gut dazu.