

Mediterraner Nudelsalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Nudeln, 250 gr Kirschtomaten, 125 gr Schafskäse, 100 gr schwarze Oliven mit Stein, 1 Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 2 Esslöffel Petersilie, 2 Esslöffel Basilikum, 0,125 l Gemüsebrühe, 4 Esslöffel Zitronenessig, 5 Esslöffel Olivenöl, 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Kirschtomaten waschen und halbieren. Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Zwiebel würfeln, Knoblauch klein würfeln oder mit Knoblauchpresse zerdrücken. Petersilie hacken. Basilikum hacken. Brühe kochen.

Die Zubereitung:

Die Nudeln "al dente" kochen und unter lauwarmen Wasser abbrausen. Die erkaltete Brühe mit dem Olivenöl, Zitronenessig, den Gewürzen und Kräutern mischen und unterheben. Anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen und den Salat über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren noch ein wenig Brühe und Olivenöl unterheben, da die Flüssigkeit komplett in die Nudeln gezogen ist. Dieser Salat eignet sich hervorragend als Beilage zum Grillen, da er leicht ist und nicht so schwer im Magen liegt.