

Du brauchst

(für 10 Personen):



- 1000g Nudeln
- 400g Cocktailtomaten
- 2 Gläser getrocknete Tomaten
- 2 Gläser Oliven
- 200g Sonnenblumenkerne
- 100g Parmesan
- 2 Zwiebeln
- 4 Zehen Knoblauch
- Salz und Pfeffer
- Balsamico
- Ciabatta passt gut zum Salat



Italienischer Nudelsalat

Los gehts!

1. Die Nudeln al dente kochen und erkalten lassen. Cocktailtomaten, getrocknete Tomaten (das Öl auffangen) und Oliven zerkleinern und mit den gekochten und erkalteten Nudeln mischen. Nach Geschmack Öl der getrockneten Tomaten und Balsamico dazu geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Parmesan (am besten vom Stück grob gehobelt) ebenfalls unter den Salat mengen.
2. Am besten 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Nun evtl. nochmals würzen und wenn nötig noch mit Öl und Balsamico weiter verfeinern.
3. Zuletzt die Sonnenblumenkerne in der Pfanne kurz anrösten und auf den Salat geben oder untermengen. Am besten mit frischem Ciabatta servieren.

Am besten den Salat schon am Vortag zubereiten, damit er richtig durchziehen kann.

Guten Appetit!

