

Sunday, December 3. 2006

### **Italienischer Nudelsalat**

1/2 Glas eingelegte, getrocknete Tomaten  
1/2 Glas eingelegte, weisse Riesenbohnen  
1/2 Glas eingelegte Artischockenherzen  
1/2 rote Paprika  
1 Bund Fruhlingszwiebeln  
1/2 Glas schwarze Oliven ohne Stein  
2 Tomaten  
500 g Hoernchen-Nudeln  
1 Pck. Mozzarella oder Feta  
Balsamico  
Salz, Pfeffer, Knobel aus der Muehle (geroestet und getrocknet)  
frischer Basilikum

Hoernchen-Nudeln al dente kochen. Tomaten und Paprika in Wuerfel, getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Artischockenherzen vierteln. Fruhlingszwiebeln in Ringe schneiden. Basilikum grob hacken. Mozza oder Feta in W¼rfel schneiden.

Das Gemuese, Käse, Oliven, Bohnen und Basilikum mit den inzwischen lauwarmen Nudeln vermengen. Mit Balsamico, Salz, Pfeffer und ein wenig Knoblauch aus der Muehle abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Wuerzoel aus einem der Glaeser dazu geben.

Sehr gut passen auch noch mit Knoblauch scharf angebratene Zucchinistuecke rein.

Die Antipasti (vorsicht Schleichwerbung) gibt es einigermaßen guenstig und vor allem gut beim Penny. Das Rezept entstand zufaellig, als ich im Sommer hungrigerweise die Reste aus dem Kuehlschrank verwerten wollte. Und ist was richtig leckeres dabei raus gekommen.

Posted by orange in nudelsalat, vegetarisch at 22:28