

BUNTER NUDELSALAT MIT WALNÜSSEN UND TOMATEN

BUNTER NUDELSALAT MIT WALNÜSSEN UND TOMATEN

Ich habe am Wochenende meinen 30. Geburtstag nachgefeiert, mein Blog feiert heute seinen 3. Im Vergleich zu meinem „Runden“ werde ich hier keine große Sache draus machen, letztes Jahr habe ich ihn ja sogar vergessen. Geburtstage kann ich mir einfach nicht merken... aber egal. Groß gefeiert wird dann, wenn es sich lohnt. Die Sache mit dem Geburtstag ist eh schwierig, weil ich ja erst so eine kleine, hässliche grüne Homepage hatte und erst im Januar 2012 angefangen habe zu bloggen. Aber heute vor 3 Jahren habe ich mein erstes Rezept ins WorldWideWeb geschickt. Dabei hätte ich nie gedacht, dass das hier mal so eine große Sache für mich wird. In den letzten 3 Jahren sind hier 1035 Beiträge online gegangen, etwas über 970 davon sind Rezepte – der Rest sind Ausflüge in den Garten, in die Küche, auf Straßenfeste wie das MyFest oder den Karneval der Kulturen, Weinseminare oder andere Events und natürlich der eine oder andere Urlaub oder Restaurantbesuch. Ich durfte viele leckere und nützliche Produkte testen und habe es unter anderem zwei Mal in das Braun Kochbuch für Foodblogger, das Cookbook of colors und in den Walnusskalender geschafft. Das nächste Highlight folg bald – versprochen. 661.416 mal habt ihr mich besucht und euch dabei 1.069.534 Rezepte angeschaut. Vielen Dank dafür, eure Besuche und Kommentare sind für mich die Motivation auch weiterhin alles zu teilen was bei uns auf den Tisch kommt!

Jetzt aber zum Nudelsalat – ich hatte ja schon angekündigt, dass ich in nächster Zeit das eine oder andere Rezept mit Walnüssen zaubern werde (u.a. weil ich doch im August Blog des Monats bei den California Walnuts bin. Diesen Nudelsalat hier gab es zum Sonntagsbrunch mit Eltern und Schwiegereltern. Der war ganz schnell gemacht und schön sommerlich bunt!



Zutaten als Beilage für 6 Personen:

250g bunte Farfalle

6 EL Walnussöl

3 EL Balsamico

100g Walnusskerne

1/2 Bund Basilikum

10 mittelgroße oder 3 große Tomaten

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Pasta in einem großen Topf Salzwasser al dente kochen. Abgießen und kurz abkühlen lassen. Nochmal unter fließend eiskaltem Wasser auflockern und mit Essig und Öl anmachen.

Die Walnusskerne grob zerhacken, die Tomaten klein schneiden und das Basilikum in kleinere Stückenzupfen. Alles zusammen unter die Nudeln mengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Salat etwas ziehen lassen und nochmal abschmecken. Bei Bedarf mit Balsamico, Pfeffer oder Salz nachwürzen.

Wer möchte ein Schälchen?

