

FRISCHER NUDELSALAT FÜR EIN PICKNICK IM PARK

FRISCHER NUDELSALAT FÜR EIN PICKNICK IM PARK

Nudelsalat ist nicht gleich Nudelsalat. Es gibt so viele verschiedene Varianten, aber für ein Picknick im Park ist es praktisch, wenn der Salat auch bei bestem Wetter nicht so schnell schlecht werden kann. Mayonnaise, Ei und Käse sind da immer ein wenig kritisch. Bei diesem Salat kann aber nichts schief gehen – mit einem leichten Essig und Öl Dressing, frischem Basilikum, Tomaten und Oliven ist er eine tolle Beilage zu allen möglichen Leckereien vom Grill oder aus dem Picknickkorbchen!



Zutaten für 6-8 Personen:

500g Fusilli

250g Cocktailtomaten

1 Salatgurke

1 Topf Basilikum

60g schwarze Oliven (ohne Stein)

60g grüne Oliven (ohne Stein)

3 Frühlingszwiebeln

10 EL Balsamico Essig

80ml Olivenöl

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Abgießen, kalt abschrecken und vollständig abkühlen lassen.

Die Tomaten abhängig von der Größe halbieren oder vierteln. Die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Die Oliven halbieren und das Basilikum in Streifen schneiden. Die Salatgurke vierteln, das Kerngehäuse entfernen und den Rest in kleine Würfel schneiden.

Die abgekühlte Pasta nochmals unter fließendem, eiskaltem Wasser auflockern, etwas trocken schütteln und zusammen mit dem vorbereiteten Gemüse in eine ausreichend große Schüssel geben.

Mit Balsamico Essig und Olivenöl anmachen. Gut durchmischen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Wenn möglich 30 Minuten ziehen lassen und dann nochmals abschmecken.

Viel Spaß im Park!