

# MEDITERRANER NUDELSALAT MIT OLIVEN, GETROCKNETEN TOMATEN UND PAPRIKA

## MEDITERRANER NUDELSALAT MIT OLIVEN, GETROCKNETEN TOMATEN UND PAPRIKA

Zu den letzten Grillevents gab es immer wieder Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Schafskäse. Der ist super lecker und immer beliebt. Hier im Blog übrigens auch - das ist der mit Abstand am häufigsten angeklickte Artikel. Nun wollte ich aber mal was anderes machen und so ist diese etwas griechisch-mediterran angehauchte Variante entstanden. Übrigens auch sehr lecker!



### ZUTATEN FÜR 6-8 PERSONEN:

300g Farfalle

1 Glas getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

1 Bund Petersilie

200g Schafskäse

1 Hand voll grüne Oliven

2 Hände voll schwarze Oliven

1 Bund Petersilie

3 rote Paprika

2 Frühlingszwiebeln

60ml Olivenöl

Pfeffer & Salz

3 Knoblauchzehen

2 EL Balsamicoessig

1 Zitrone

#### ZUBEREITUNG:

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen und zum Abkühlen beiseite stellen.

In dieser Zeit die getrockneten Tomaten klein schneiden und zusammen mit dem Öl aus dem Glas in die Salatschüssel geben. Die Oliven halbieren, den Schafskäse würfeln, den Knoblauch pressen oder fein hacken, die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, die Paprika klein würfeln, die Petersilie fein hacken und alles zusammen mit Olivenöl, Balsamicoessig, dem Saft aus der Zitrone und dem Abrieb von der halben Schale in die Salatschüssel geben. Diesen Mix mit Salz und Pfeffer würzen.



Sobald die Nudeln abgekühlt werden sie einmal kurz mit kaltem Wasser abgeschreckt - dadurch werden sie wieder locker und kleben nicht aneinander. Ordentlich trocken schütteln und nach und nach unter den Oliven-Tomatenmix heben.



Der Salat sollte mindestens eine Stunde Zeit haben um zu ziehen. Dann erst schmecke ich ihn ab und würze nochmal mit etwas Essig, Salz und Pfeffer nach.

Greift zu!

