

NUDELSALAT MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND SCHAFSKÄSE

NUDELSALAT MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND SCHAFSKÄSE

Bei uns auf Arbeit fährt jeden Tag eine Dame mit einem Klingelwagen über die Flure. Auf ihrem Wagen sind grüne Salate, belegte Brötchen, Obstsalate und Nudelsalate. Dieser Nudelsalat hat mir so gut geschmeckt, dass ich Zuhause probiert habe ihn nachzumachen... und ich behaupte das ist mir sehr gut gelungen. Seitdem ist er ein „all-time-favourite“ auf sämtlichen Grill- und Geburtstagspartys!



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400g Penne Rigate

100g Schafskäse

1 Glas getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (hier 265g Abtropfgewicht)

3 Knoblauchzehen

2 EL Tomatenmark

1 handvoll Basilikum

3-4 EL Olivenöl

1-2 TL Paprikapulver (edelsüß)

1/2 Zitrone

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Zuerst koche ich die Nudeln in Salzwasser gar, gieße sie ab und stelle sie zum Abkühlen beiseite.

In einer ausreichend großen Schüssel bereite ich jetzt die restlichen Zutaten vor. Zuerst gebe ich das Öl aus dem Glas mit den getrockneten Tomaten vollständig in die Salatschüssel. Es gibt ein fantastisches Aroma. Die Tomaten schneide ich in kleine Würfel und gebe sie ebenfalls dazu. Jetzt wird der Knoblauch fein gehackt und mit dem Tomatenmark und Olivenöl zu den Tomaten gegeben. Das Basilikum ebenfalls fein hacken (2-3 Blätter zur Deko beiseite legen) und dazugeben. Den Schafskäse ganz fein bröseln und untermengen. Mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver und dem Saft aus der halben Zitrone würzen.

Sobald die Nudeln abgekühlt sind können sie mit der Tomaten-Öl-Mischung zusammengeführt werden. Solange rühren und mischen bis alle Nudeln gleichmäßig mit Öl überzogen sind. Abschmecken und bei Bedarf mit Pfeffer, Salz oder etwas Zitronensaft nachwürzen.



Wenn möglich eine halbe Stunde ziehen lassen, nochmals durchmengen und mit den Basilikumblättern dekorieren.

Anrichten und verputzen - viel Spaß!



©katha-kocht.de