

TÜRKISCH INSPIRIERTER NUDELSALAT

TÜRKISCH INSPIRIERTER NUDELSALAT

Ich probiere ja gerne immer wieder mal etwas Neues aus - besonders wenn es mich regelmäßig anlacht und ich mir denke „das kannst du doch auch mal selber machen“. So auch dieser Nudelsalat, den ich regelmäßig in einem türkischen Gemüseladen in Charlottenburg sehe und auch das eine oder andere Mal mitgenommen habe. Und mein türkisch inspirierter Nudelsalat mit Oliven und Paprika passt dabei auch ganz wunderbar zu Mellis aktueller Station ihrer vegetarischen Weltreise - der Türkei. Wenn das mal kein Grund ist ihn endlich hier mit euch zu teilen!



ZUTATEN ALS BEILAGE FÜR 6-8 PERSONEN:

400g Farfalle

2 EL Olivenöl

3 EL milder Ajvar

1 EL Tomatenmark

2 Hand voll grüne Oliven (entsteint)

2 Frühlingszwiebeln

1 Bund Rucola

1 Knoblauchzehe

1 rote (Spitz-)Paprika

Pfeffer & Salz

1 große Zitrone

100g Schafskäse

1/2 Bund Petersilie

ZUBEREITUNG:

Für die Nudeln einen Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Pasta darin al dente kochen. In dieser Zeit das Gemüse vorbereiten. Rucola und Petersilie klein hacken, die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden, den Knoblauch und die Paprika fein gewürfelt, die Oliven halbiert und der Schafskäse zerbröseln.



Das Olivenöl mit dem Ajvar und dem Tomatenmark verrühren. Wer es gerne etwas pikanter mag kann noch Harissa untermischen, ich hatte hier sensible Gäste und habe den Salat deshalb etwas milder gehalten.

Den Ajvar-Mix mit Pfeffer, Salz und dem Zitronensaft verrühren. Die abgekühlte Pasta nochmal unter fließend kaltem Wasser auflockern, gut schütteln um das überschüssige Wasser abtropfen zu lassen und mit dem gewürzten Ajvar vermengen.

Die Farfalle unter das vorbereitete Gemüse heben und den türkisch inspirierten Nudelsalat wenigstens 30 Minuten ziehen lassen. Nochmal abschmecken und bei Bedarf mit etwas Salz, Pfeffer oder Zitronensaft würzen.

Mein türkisch inspirierter Nudelsalat passt wunderbar zum Grillen oder als Mittagessen im Büro – da der Salat mit Öl angemacht ist und nicht mit Mayo oder ähnlichem ist er nicht sonderlich Hitze empfindlich und kann gut transportiert werden.



Lasst es euch schmecken!



Vegetarische Weltreise Türkei
1.5.14 - 31.5.14
Tomateninsel.de

