

Mediterraner Nudelsalat

Zutaten:

500 g Nudeln (z.B. Farfalle)
Salz
200g getrocknete Tomaten
1 Bund Lauchzwiebeln
60 g Pinienkerne
5 - 6 EL weißer Balsamico-Essig
Pfeffer
Zucker
5 EL Olivenöl
1 kl. Topf Basilikum



Zubereitung:

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten.
Tomaten in Streifen schneiden.
Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen.
Für die Vinaigrette Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Öl darunterschlagen.
Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen.
Nudeln abgießen.
Nudeln, Vinaigrette, Lauchzwiebeln, Pinienkerne und Tomatenstreifen vermengen und ca. **15 Minuten** unter gelegentlichem Rühren **ziehen lassen**.
Salat nochmals mit Salz, Pfeffer und evtl. Essig abschmecken.
Große Basilikumblätter grob klein zupfen.
Zum Schluss Basilikumblätter unterheben.

Guten Appetit!