



Italienischer Nudelsalat

Zutaten:

500 g kurze Maccheroni
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 kleine Zucchini (ca. 300 g)
1 rote Paprika
300 g Cocktailtomaten
150 g getrocknete Tomaten in Öl
150 g Parmesan
4 TL Toskana (oder Gustoso)
Pfeffer nach Geschmack
1 TL Ital. Genuss Salz
15 TL Wasser
1 EL Basilikum Öl
5 EL Griechisches Oliven Öl
3 EL Sanfte Traube
2 EL Weißer Balsamico Essig
4 EL frisches Basilikum

Zubereitung:

Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen mit kaltem Wasser abschrecken und auskühlen lassen.

Alle Gewürze, den Essig und die Öle in die große Edelstahlschüssel geben und mit dem Wasser quellen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel, den Knoblauch, die Paprika und die Zucchini sowie die getrockneten Tomaten mit dem Öl von den Tomaten in den Thermomix geben und 5 Sek/ Stufe 5 zerkleinern.

Die Tomaten halbieren, Parmesan mit der Groben Reibe reiben, und beides zusammen mit den abgekühlten Nudeln in die große Edelstahlschüssel geben.

Die gemischte Masse aus dem Mixtopf ebenfalls in die Edelstahlschüssel geben und alles gut vermengen.

Das frische Basilikum darüberstreuen und den Salat abgedeckt gut ziehen lassen.

Man kann diesen italienischen Nudelsalat super vorbereiten, da er am nächsten Tag noch besser schmeckt.

Am nächsten Tag nochmal durchmischen, evtl. noch etwas Salz und Pfeffer dazu geben und genießen.