Leichter Nudelsalat

Zutaten:

500 g Bandnudeln

1 Zwiebel

2 kleine Zucchini (gelb und grün)

1 rote Paprika

100 g getrocknete Tomaten in Öl

4 TL Pimp my Bread

2 TL Hot Dance

2 TL Knobi Genuss Salz

15 TL Wasser

1 EL Basilikum Öl

5 EL Griechisches Olivenöl

3 EL Lieblings Birne

4 EL gehacktes, 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 mit dem Superhacker fein hacken und das Gemüse und die getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Gemüse ebenfalls in die Schüssel geben. Die abgekühlten Nudeln dazu geben und alles gut vermischen.

Den gehackte, frischen Basilikum darüberstreuen und den Salat abgedeckt gut ziehen lassen.

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

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

Ihre Pampered Chef und Edelschmaus Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt, k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettenstatt.de