*Sommerliches*

# Mediterraner Nudelsalat

**Zutaten**
für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| 200 g | Muschelnudeln |
| 150 g | Zuckerschoten |
| 150 g | Kirschtomaten |
| 150 g | getrocknete, eingelegte Tomaten |
| 150 g | schwarze Oliven |
| 200 g | Schafskäse |
| 150 g | Pinienkerne |

*für die Vinaigrette*

| | |
|---|---|
| 1 | Schalotte |
| 2 TL | Senf |
| 4 EL | Weißweinessig |
| 4 EL | Orangensaft |
| 8 EL | Olivenöl |
| | Salz |
| | Pfeffer |

**Zubereitung**

Die Muschelnudeln in Salzwasser bissfest kochen. Zuckerschoten zwei Minuten in Salzwasser blanchieren. Kirschtomaten und eingelegte, getrocknete Tomaten klein schneiden. Die Oliven halbieren und die Zuckerschoten in Rauten schneiden. Alles zusammen mit den Nudeln mischen.

Schalotte für die Vinaigrette fein würfeln und mit Salz zerdrücken. Senf, Weißweinessig, Orangensaft und Olivenöl dazugen, alles verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Die Vinaigrette unter den Salat mischen und mindestens zwei Stunden ziehen lassen.

Pinienkerne in der Pfanne kurz rösten. Den Schafskäse über den Salat bröseln und die Pinienkerne dazugeben. Alles mischen.

*Brennwert: 4.229 kJ, 1.011 kcal · Zeit: ¾ Stunde*