



Aus dem Besten, was das Mittelmeer hergibt

Mediterraner Nudelsalat

Zutaten

für 4 Portionen

200 g Muschelnudeln	für die Vinaigrette
150 g Zuckerschoten	1 Schalotte
150 g Kirschtomaten	2 TL Senf
150 g getrocknete, eingelegte Tomaten	4 EL Weißweinessig
150 g schwarze Oliven	4 EL Orangensaft
200 g Schafskäse	8 EL Olivenöl
150 g Pinienkerne	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 dazugeben, 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 pro Portion: 753 kcal, 3.152 kJ

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Garzeit: 10 Minuten