



Genuss-Rezept

Nudel-Salat „Mille pezzi“

Zutaten für 6 Portionen

250 g	Muschelnudeln
Salz	
200 g	Kirschtomaten
1	kleine Salatgurke
8	grüne Oliven
8	schwarze Oliven
200 g	Schafskäse
5	Essiggurken
4	Frühlingszwiebeln
5	Zweige Basilikum
6 EL	Olivenöl
3 EL	Zitronensaft
	Salz
	Frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung al dente garen. Abgießen, kurz abschrecken und abtropfen lassen. In einer großer Salatschüssel Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und mit den Nudeln mischen, damit sie nicht zusammenkleben.

Kirschtomaten waschen, halbieren, Salatgurke waschen, halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden, die Oliven in Ringe schneiden, den Schafskäse in Würfel schneiden. Die Essiggurken und Frühlingszwiebeln schräg in Scheiben schneiden.

Wenn alles geschnitten ist, vorsichtig unter die Nudeln heben und eine Stunde ziehen lassen.

Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in kleine Stücke reisen nicht schneiden, kurz vor dem Servieren unter den Nudelsalat mischen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten ohne Durchziehen

Pro Portion: 15,4 g E, 39,5 g K, 14,1 g F, 340 kcal, 1452 kJ

Gutfried – die beliebteste Geflügelwurst Deutschlands

Heinrich Nölke GmbH & Co. KG | 33775 Versmold | Tel.: 05423 969-0 | www.gutfried.de

