

Der beste Nudelsalat

Zutaten

- 300 g Nudeln
- 75 g getrocknete Tomaten
- 250 g Kirschtomaten
- 200 g Feta
- eine kleine Dose Mais
- 4 EL Pinienkerne
- 3 Knoblauchzehen
- einige Blätter frisches Basilikum
- 200 g passierte Tomaten
- 4 EL Balsamico Essig
- 4 EL Olivenöl
- 1,5 TL brauner Zucker
- etwas Salz und Pfeffer



Zubereitung:

- Die Nudeln zusammen mit den Knoblauchzehen kochen. Nach dem Abgießen die Knoblauchzehen herausnehmen und beiseite legen, die Nudeln mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.
- Die getrockneten Tomaten und die Kirschtomaten in kleine Stücke schneiden und den Feta in Würfel schneiden.
- Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten.
- Für das Dressing die Knoblauchzehen aus ihren Häuten drücken und zu einer Paste zerdrücken. Diese Paste mit den passierten Tomaten, Balsamico-Essig, Olivenöl und Zucker verrühren.
- Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Alle vorbereiteten Zutaten miteinander vermischen, das Dressing hinzugeben und gut unterrühren. Zum Schluss Basilikum darüber streuen.