



# Nudelsalat mit Tomaten italienische Art

## Zutaten

für 3 Personen

- 300g kleine Nudeln
- 3 Knoblauchzehen
- 500g Cocktailtomaten
- 1 Handvoll Schwarze Oliven
- 2 EL Frischen Schnittlauch
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 1/2 Salatgurke
- 4 EL Weißweinessig
- 7 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Besonderes Zubehör

Mörser

## Schwierigkeitsgrad

gelingt leicht

## Zubereitungszeit

15 Minuten  
+10 Minuten Kochzeit



## Zubereitung

Die Nudeln zusammen mit den ungepellten Knoblauchzehen al dente kochen, abkühlen lassen. Den Knoblauch beiseite legen. Den brauchen wir noch für das Dressing. Die Pasta in eine Schüssel geben. Tomaten, Oliven, Schnittlauch, Basilikum und Gurke in kleine Stücke hacken (etwa halb so groß wie die Nudeln) und mit der Pasta vermischen. Die Knoblauchzehen pellen und im Mörser zerdrücken. Essig, Öl und Gewürze hinzufügen. Das Dressing über den Salat geben und nach Belieben abschmecken.

**Tipp:** Wer mag kann auch noch Feta oder Morzerella dazugeben

## Alternative Zutaten

**Salatgurke:** gelbe oder grüne Paprika,

**Basilikum:** Junger Spinat, Neuseeländische Spinat

**Cocktailtomaten:** Ochsenherztomaten, Tomaten,