Jeremias® feine Nudelspezialitäten

Leichter Nudelsalat mit Winzer-Nudeln

Zutaten: für 6 Portionen

500 g Jeremias Winzer-Nudeln
125 g getrocknete Tomaten
1 Bund glatte Petersilie
75 g Salzmandeln
6-8 EL Balsamico-Essig
2 TL Senf
2 EL flüssiger Honig
5 EL Olivenöl
3 EL Kapern
150 g Kalamata-Oliven (ohne Stein)
40 g Parmesan Hartkäse
Salz, Pfeffer

Serviervorschlag, Foto: Fotostudio Keller

Rezeptvorschlag für Sie kreiert von Henry Wagner, Naturparklauben Hühnerglück

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanweisung al dente kochen. Nudeln abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Tomaten grob hacken, in kochendem Salzwasser ca. 2-3 min. einweichen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Petersilie waschen, trocknen, Blättchen abzupfen und fein hacken. Mandeln grob hacken.
Für die Vinaigrette Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Honig verrühren. Öl unterschlagen.

Nudeln in einer großen Schüssel mit Tomaten, Petersilie, Mandeln, Kapern und Oliven mischen. Vinaigrette unterrühren und den Salat ca. 30 min. ziehen lassen.

Parmesan mit Sparschäler zu dünnen Spänen hobeln. Nudelsalat mit Parmesanspänen bestreuen und anrichten.

Arbeitszeit: 30 Min.
Wartezeit: 30 Min.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Jeremias®
feine Nudelspezialitäten

Genießen Sie dieses und weitere leckere Teigwarengerichte bei den Jeremias-Nudelsamstagen auf dem Oechsle Fest Pforzheim.