

Lauwarmer Nudelsalat mit Kirschtomaten und Zucchini

Für 6 Personen

Zutaten:

250 g	Bandnudeln, schmal	4 EL	Öl
500 g	Kirschtomaten	200 g	Schafskäse, mild
100 g	Pinienkerne	1 Bund	Basilikum
300 g	Zucchini, Salz	1	rote Chilischote
100 g	Oliven, schwarz	4 EL	Olivenöl
6	Knoblauchzehen	3 EL	Rotweinessig

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

1. Tomaten waschen, die Stielansätze keilförmig herausschneiden. Tomaten vierteln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten.
2. Zucchini waschen, putzen, längs in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben schräg in Streifen schneiden. Salzen. Oliven vom Stein schneiden. Knoblauch pellen, mit Salz zerdrücken.
3. Zucchini trocken tupfen und in heißem Öl 2-3 Minuten dünsten, zwischendurch wenden. Den Knoblauch kurz mitdünsten. Die Zucchini in ein Sieb geben, abtropfen lassen, das Öl auffangen.
4. Schafskäse auf der groben Seite der Haushaltsreibe raffeln. Basilikum von den Stielen zupfen, ein paar ganze Blätter beiseitelegen, die übrigen in Streifen schneiden. Chilischote der Länge nach aufschlitzen, Kerne herausschaben. Das Fruchtfleisch sehr fein würfeln.
5. Aus Knoblauchöl, Olivenöl, Rotweinessig, Salz und Chilischote (ersatzweise etwas Chilipulver nehmen) eine Salatsauce rühren.
6. Die Nudeln in 5-6 cm lange Stücke brechen und in reichlich Salzwasser garen. Im Sieb abtropfen lassen. Die Nudeln und alle übrigen Zutaten in eine Schüssel geben. Die Sauce darüber gießen und unterheben. Den Salat mit den Basilikumblättern garnieren.

Kann man vorbereiten, auch am Vortag. Ich habe bisher den Salat ohne Oliven und ohne Chili gemacht. Am besten ist Schafskäse aus Korsika. Im Originalrezept wird der Salat mit grünen Nudeln gemacht, weiße schmecken aber besser dazu.

Der Salat schmeckt auch kalt sehr gut.