

Italienischer Nudelsalat

Für 4 Personen

Zutaten:

250 g	Penne Rigate
	Salz
1	Knoblauchzehe
1 EL	Senf, grobkörnig
5-6 EL	Weißweinessig
1 EL	Honig
8 EL	Olivenöl
1 EL	grüner Pfeffer + EL Sud
250 g	Kirschtomaten
100 g	Rauke
100 g	Salami
ca. 80 g	Parmesan am Stück

Vorbereitung 35 Minuten, Kochzeit ca. 10 Minuten

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Knoblauch pellen und mit Salz fein drücken. Senf mit Essig, Honig, Olivenöl, Knoblauch, grünem Pfeffer (evtl. fein gehackt) und dem Pfeffersud verrühren. Nudeln abgießen und heiß mit der Vinaigrette übergießen. Abkühlen lassen.

Kirschtomaten halbieren, Rauke waschen und trocken schleudern. Salami in Streifen schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten bis auf die Rauke unter die Nudeln mengen und evtl. nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Rauke erst kurz vor dem Servieren zugeben. Parmesan mit dem Sparschäler fein hobeln und am Ende darüber streuen (oder getrennt servieren).

Die Wahl der Salami ist wichtig für den Geschmack. Besonders gut eignet sich eine luftgetrocknete italienische Salami. Einen Teil des Parmesans kann man auch über den Salat streuen.

