



Nudelsalat mediterran

Zutaten:

250g Nudeln
250g Kirschtomaten
125g Schafskäse
100g schwarze Oliven, ohne Stein
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Petersilie
2 EL Basilikum
1/8 Liter Gemüsebrühe
4 EL Essig
5 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Nudel al dente kochen und unter kaltem Wasser abbrausen.

Kirschtomaten waschen und vierteln. Schafskäse, Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Petersilie und Basilikum klein hacken.

Die erkaltete Gemüsebrühe mit Olivenöl, Essig, den Gewürzen und Kräutern mischen und unter die erkalteten Nudeln heben. Jetzt restl. Zutaten hinzufügen, gut durchmischen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren noch etwas Brühe und Olivenöl unterheben, da die Flüssigkeit komplett in die Nudeln eingezogen ist.