Mediterraner Nudelsalat ??

Ja, so langsam geht die Grillsaison wieder los ? und dazu passend gibt es bei mir meistens einen mediterranen Nudelsalat ? denn dieser Nudelsalat geht eigentlich immer. Also nicht nur als Beilage beim Grillen, sondern auch mal als frischen Snack für die Arbeit oder auch für Zuhause.

Das tolle daran ist, er lässt sich so schnell zubereiten und vorbereiten. Man kann den Nudelsalat ruhig schon einen Tag vorher zubereiten und ihn dann nochmal richtig durchziehen lassen. Das ist ja bei vielen Salaten wichtig, damit sich alle Zutaten miteinander verbinden ? dann kurz vorher nochmal nachwürzen und fertig ist der relativ kleine Aufwand zum Genießen.

Für mich gehört dieser mediterrane Nudelsalat seit Jahren im Frühling und Sommer unbedingt dazu. Übrigens auch immer sehr willkommen als Mitbringsel für ein Grillfest ?

Na, neugierig geworden ? dann kommt hier das Rezept ?

Zutaten – für ca. 6 – 8 Personen

500 g gekochte Nudeln eurer Wahl

250 g Cocktailtomaten oder mehr

Kapern nach Bedarf

Oliven nach Bedarf

1 – 2 Mozzarella

Basilikum nach Bedarf

50 g geröstete Pinienkerne

Olivenöl

Balsamico

Salz und Pfeffer

Zubereitung

– zuerst werden die Nudeln al dente, also bissfest gekocht

– abkühlen lassen

– in der Zwischenzeit die Cocktailtomaten halbieren und den Mozzarella ein kleine Stücke schneiden

– die abgekühlten Nudeln mit etwas Olivenöl geschmeidig machen und alle anderen Zutaten außer die Pinienkerne dazugeben

– mit Olivenöl und Balsamico mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Keine Angst die Nudeln ziehen sehr viel Salz weg, also seit ruhig ein bischen großzügig

– den fertigen Salat ruhig ein bis zwei Stunden, oder über Nacht stehen lassen

– vor dem servieren die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Das gibt diesen wunderbar nussigen Geschmack

– den Nudelsalat nochmal kräftig nachwürzen und dann die gerösteten Pinienkerne drüber streuen

So und nun lasst es euch schmecken ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤