

Sizilianischer Nudelsalat

Zutaten für 5 - 6 Personen:

400 g kleine Nudeln
100 g schwarze Oliven
100 g Salami
2 TL Kapern
20 Mini - Mozzarella - Kugeln
400 g Cherry - Tomaten
2 kleine rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum
300 g Erbsen (TK)
2 EL Balsamico
4 EL Olivenöl
2 EL passierte Tomaten (oder Ketchup)
Salz, Pfeffer, Oregano

Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser al dente kochen.
- Oliven in dünne Scheiben schneiden.
- Mozzarellakugeln halbieren.
- Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum fein hacken.
- Erbsen nach Packungsanweisung garen.
- Salami und Tomaten klein schneiden.
- Nudeln abgießen und mit kaltem Wasser erschrecken.
- Oliven, Tomaten, Erbsen, Salami, Kapern, Mozzarella untermengen.
- Essig, Öl, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und passierte Tomaten vermischen.
- Vermischtes mit den Gewürzen abschmecken.
- Gewürztes Dressing unter die Nudeln rühren.
- Mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.
- Vor dem Servieren noch einmal abschmecken.