

Mediterraner Spaghettisalat

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

500 g Spaghetti
1 Bund Basilikum
150 g Parmesan
200 g schwarze Oliven (ohne Stein)
200 g getrocknete Tomaten
3 Esslöffel Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
150 ml Olivenöl
Saft von 1/2 Zitrone
1 Esslöffel Zucker
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer

Hand aufs Herz: Auch Vollblut-Griller brauchen ab und zu mal ne gepflegte Portion Pasta. Doch dafür auf das geliebte BBQ verzichten? Niemals! Ist zum Glück auch gar nicht nötig. Denn auch als Sidekick von Steak, Grillspieß, Bratwurst und Co. machen Nudeln 'ne echt gute Figur. Und das sogar ohne Mayo! Glaubste nicht? Dann mach dich mal an diesen mediterranen Nudelsalat: Spaghetti mit frischem Basilikum, Oliven, getrockneten Tomaten und Parmesan liefern die geballte Ladung Bella Italia für

deine nächste Grill-Action. Mamma Mia -- ist das noch 'ne Beilage? Keine Ahnung. Auf jeden Fall ist es ein Angebot, das du nicht ablehnen kannst, oder?

- 1 -

Die Spaghetti in Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Kochwasser so weit abgießen, dass noch ca. zwei fingerbreit im Topf verbleiben. Nudeln etwas abkühlen lassen.

- 2 -

In der Zwischenzeit Basilikum waschen und die Blätter abzupfen. Knoblauchzehen abziehen und fein hacken.

- 3 -

Für das Dressing 50 g getrocknete Tomaten, 50 g Oliven, Olivenöl, Tomatenmark, Zitronensaft und Knoblauch in den Mixer geben. Auf höchster Stufe etwa 1 Minute mixen, bis das Ganze homogen und leicht zähflüssig ist. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

- 4 -

Die übrigen Oliven halbieren und getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Restliches Nudelwasser abgießen und Spaghetti mit Oliven und Tomaten in eine Salatschüssel geben. Alles gut mit dem Dressing vermischen.

- 5 -

Parmesan hobeln und zusammen mit dem Basilikum unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.