

Rezept

Lauwarmer Nudelsalat mit Artischocken und Oliven

Ein Rezept von Lauwarmer Nudelsalat mit Artischocken und Oliven, am 19.04.2024

Zutaten

250 g kurze Nudeln (z. B. Fusilli oder kleine Penne)	Salz
2 Tomaten	150 g Artischockenherzen (aus dem Glas oder von der Feinkosttheke)
50 g entsteinte Oliven	1 EL Kapern
2 EL heller Essig	Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer	4 EL Olivenöl
2 TL gehacktes TK-Basilikum	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln mindestens 3 l Wasser zum Kochen bringen, salzen. Darin Nudeln nach Packungsangabe al dente kochen.

2. Schon während das Wasser heiß wird, die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden, die Stielansätze dabei ausschneiden. Artischockenherzen abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Oliven und eventuell die Kapern auch abtropfen lassen und mit den Tomaten und den Artischocken in einer Salatschüssel mischen.

3. Essig mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer verrühren. Das Öl nach und nach dazugeben und alles zu einer cremigen Sauce schlagen, Basilikum unterrühren. Die Sauce mit den Zutaten in der Schüssel verrühren. Nudeln abgießen, ganz kurz kalt abschrecken und abtropfen lassen. In die Schüssel füllen, alles gut vermengen und abschmecken. Den Salat auf den Tisch stellen – am besten mit Weißbrot.