

## Rezept

# Mediterraner Nudelsalat mit Tomaten-Basilikum-Mayonnaise

Ein Rezept von Mediterraner Nudelsalat mit Tomaten-Basilikum-Mayonnaise, am 23.04.2024

## Zutaten

Salz	500 g	Nudeln (Spirelli, Farfalle oder Penne)
10 getrocknete in Öl eingelegte Tomaten	1 Bund	Basilikum
1 Knoblauchzehe	100 g	Salatmayonnaise (23 % Fettgehalt)
75 g Joghurt	150 g	kleine Kirschtomaten
2 Scheiben Serrano-Schinken (à 50 g)	100 g	schwarze Oliven
Pfeffer		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. In einem Topf 5 l Wasser aufkochen lassen, 5 TL Salz und die Nudeln hineingeben, einmal umrühren und die Nudeln nach Packungsangabe in ca. 10 - 12 Min. bissfest kochen.

---

2. Inzwischen die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein schneiden. Knoblauch schälen und halbieren, ggf. den grünen Trieb entfernen. Knoblauch durch die Presse drücken oder fein hacken. Mayonnaise und Joghurt in einer Schüssel glattrühren, dann Tomatenwürfelchen, Basilikum und Knoblauch unterrühren.

---

3. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, sofort kalt überbrausen (siehe Info), abtropfen und etwas abkühlen lassen.

---

4. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Schinken vom Fettrand befreien und in Streifen schneiden. Beides mit den abgetropften Nudeln und den Oliven unter die Tomaten-Basilikum-Mayonnaise mischen. Den Salat probieren und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.