

Rezept

# Nudelsalat mit Kirschtomaten

Ein Rezept von Nudelsalat mit Kirschtomaten, am 20.04.2024

## Zutaten

Salz	500 g	kurze Nudeln (Spiralen, Farfalle oder Penne)
10 getrocknete Tomaten (in Öl)	1 Bund	Basilikum
6 EL Salatmayonnaise (23 % Fettgehalt)	1	Knoblauchzehe
150 g Kirschtomaten	100 g	italienische Salami (in dünnen Scheiben)
100 g schwarze Oliven		frisch gemahlener Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

## Zubereitung

1. In einem Topf 5 l Wasser zugedeckt zum Kochen bringen. 5 TL Salz hinzufügen. Die Nudeln hineinschütten, einmal umrühren und nach Packungsanweisung in 10-12 Min. offen kochen lassen. Dann in ein Sieb abgießen und kurz mit kaltem Wasser überbrausen, abtropfen und lauwarm abkühlen lassen.
2. Während die Nudeln kochen, die getrockneten Tomaten mit Küchenpapier abtupfen und fein würfeln. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Die Mayonnaise in einer Salatschüssel mit den getrockneten Tomaten und dem Basilikum verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen oder fein hacken und dazugeben.
3. Die Kirschtomaten waschen und vierteln, nach Belieben die Stielansätze entfernen. Die Salami in Stücke zupfen. Alles mit den abgetropften Nudeln und den Oliven unter die Tomaten-Basilikum-Mayonnaise mischen und mit Pfeffer abschmecken. Den Salat gleich essen oder zugedeckt in den Kühlschrank stellen. 30 Min. vor dem Essen herausnehmen, damit er nicht zu kalt ist.