

Rezept

Soba-Nudelsalat »Pomodori Crudi«

Ein Rezept von Soba-Nudelsalat »Pomodori Crudi«, am 01.03.2024

Zutaten

500 g Tomaten	2 Knoblauchzehen
1/2 Bund Basilikum	3 EL Aceto balsamico
4 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 Stange Lauch (ca. 100 g)
200 g bissfest gegarte Soba-Nudeln	2 EL fein gehobelter Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und vierteln. Kerne und Stielansätze entfernen, dann das Fruchtfleisch in 1-2 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Den Knoblauch schälen und zu den Tomaten pressen. Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blätter in feine Streifen schneiden und dazugeben. Den Essig und 3 EL Olivenöl hinzufügen, alles gut vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Lauch längs halbieren, gründlich waschen, trocknen und quer in feine Streifen schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Lauch darin unter Rühren 2-3 Min. braten.
4. Die Nudeln zur Tomaten-Vinaigrette geben, alles gut vermischen und noch einmal abschmecken. Mit gebratenen Lauchstreifen und gehobeltem Parmesan servieren.