

MEDITERRANER NUDELSALAT

Zutaten (für ca. 6 Personen)

Tipp: am besten über Nacht durchziehen lassen

500g Nudeln (ich nehme alles, außer Spaghetti)
ca. 1 Liter Kates Salat Dressing (die Menge aus 1 Rezept)
1/2 TL Salz

Kates Vorschläge für Zutaten

125 g Mozzarella
ca. 500 g gemischte farbige Kirschtomaten halbiert
ca. 150 g Parmesan, geschält (Feta oder andere Käse geht auch)
ca. 150 g Oliven ohne Stein
100 g Walnüsse grob zerkleinert (oder geröstete Pinienkerne)
100 g Lachsschinken zerpfückt (oder Parmaschinken, Salami usw.)
10-15 Blätter Basilikum
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

1. Am Vortag Kates Salatdressing zubereiten
2. Auch am Vortag Nudeln abkochen ABER ca. 1-2 Minuten kürzer kochen, als auf der Packung steht (sonst werden sie zu weich).
3. Die heißen, abgekochten Nudeln abseihen und in eine große Schüssel hineingeben. Sofort ca. 500 ml Kates Salatdressing darüber gießen und durchmischen. Immer mal wieder durchmischen und über Nacht (oder mindestens 2-3 Stunden) einziehen lassen.
4. Am nächsten Tag eure Wunschzutaten dazugeben und durchmischen. Zusätzliche Salatsoße dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn man Parmaschinken und Parmesan als Zutaten nimmt, sollte man auf jeden Fall berücksichtigen, dass sie ziemlich salzig sind und man dann zum Schluss weniger nachsalzen muss.

TIPP: Man kann wirklich einen guten eigenen Nudelsalat kreieren, in dem man einfach alle Lieblingszutaten hineingibt.

Guten Appetit!!

KÜCHENSCHMIDE

