

Antipasti-Nudelsalat

4Personen 30 Minuten

ZUTATEN

400 g Fusilli
50 g Sonnenblumenkerne
2 Kugeln Büffelmozzarella
100 g getrocknete Tomaten in Öl
240 g Artischockenherzen (Abtropfgewicht)
100 g schwarze Oliven (entsteint)
1 Knoblauchzehe
50 ml Griechisches Olivenöl*
20 ml Schalotten Creme*
1 TL Italienisches Genuss Salz*
1 TL Regenbogenpfeffer* (aus der Mühle)

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Die Fusilli nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser al dente kochen. Anschließend abgießen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Währenddessen die Sonnenblumenkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und danach abkühlen lassen.

Den Büffelmozzarella gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen oder würfeln. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Die Artischockenherzen je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Oliven in Scheiben schneiden. Den Knoblauch fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit Griechischem Olivenöl, Schalotten Creme, Italienischem Genuss Salz und Regenbogenpfeffer zu einem Dressing verrühren.

Nudeln, Tomaten, Artischocken, Oliven und Mozzarella in eine große Schüssel geben. Das Dressing drüber verteilen und alles vorsichtig vermengen. Zum Schluss die gerösteten Sonnenblumenkerne unterheben oder kurz vor dem Servieren darüberstreuen. Den Nudelsalat mindestens 20-30 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz