

Kochen mit Klaus

Gemüse-Nudelsalat mit roten Zwiebeln

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 250 g Hörnchennudeln, 2 rote Zwiebeln, 300 g Paprika-Mix, Pfeffer,
- Salz, 2 TL brauner Zucker, 150 g Cherrytomaten, 300 g Zucchini,
- 60 g getr. Tomaten in Öl, 20 schw. Oliven, 1 EL Senf, 8 EL Olivenöl,
- 3 EL weißer Balsamico, 1 P. Salat-Fix ital. Kräuter, 100 g TK-Erbesen,
- 1 EL Pizzagewürz, 2 EL ital. TK-Kräuter, 20 g geröstete Pinienkerne

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zucchini würfeln u. mit Salz in einem Sieb abtropfen lassen. Paprika klein würfeln, Tomaten u. Oliven halbieren, Getr. Tomaten klein schneiden (Öl auffangen). ½ Zwiebel in Ringe schneiden, Rest fein würfeln. Nudeln nach Angabe garen, abkühlen lassen.



2. Zucchini in 4 EL Öl anbraten, Paprika kurz mitbraten, mit Pizzagewürz würzen u. abkühlen lassen. Nudeln nach Angabe kochen, 5 Min, vor Garende die Erbsen zugeben, abgießen u. Gemüse unter die Nudeln mischen. Zwiebelwürfel, Senf, Balsamico, Salat-Fix, restl. Olivenöl, getr. Tomaten mit Öl, Salz, Pfeffer, Zucker u. Kräuter vermengen, mind. 30 Min. ziehen lassen. Nudeln mit Tomaten, Oliven u. der Vinaigrette vermischen u. in eine große Schüssel füllen.



3. Mit Zwiebelringen, Pinienkernen u. Basilikum garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Wer mag, kann noch Feta mit dazu geben!

