

Kochen mit Klausi

Italienischer Nudelsalat mit Shrimps

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 300 g Spaghetti, 6 EL weißer Balsamico-Essig, 5 EL Olivenöl, Salz,
- Pfeffer, 2 TL Zucker, 150 g getrocknete Tomaten in Öl, 1 Zwiebel,
- 1 Knoblauchzehe 2 Lauchzwiebeln, 3-4 EL italienische TK-Kräuter,
- Zitronensaft, 1 rote Paprika, Basilikum, 200 g Shrimps u./o. Garnelen

Zubereitung:

1. Nudeln in Drittel zerbrechen u. nach Angabe zubereiten. Zwiebeln u. Knoblauch würfeln. Essig mit Olivenöl, Zucker, Zitronensaft, Salz, Pfeffer u. Kräutern zu einem Dressing verrühren. Tomatenöl abtropfen lassen u. aufheben. Tomaten quer in Streifen schneiden.



2. Nudeln abgießen, abtropfen u. unter's Dressing heben. Darin abkühlen lassen. Tomaten mit Öl unterheben u. über Nacht kühl stellen.



3. Paprika entkernen, waschen u. klein würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe u. Basilikum in Streifen schneiden. Alles mit den Shrimps unterheben u. mit Salz u. evtl. buntem Pfeffer abschmecken. Mit Basilikum garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Eine tolle Nudelsalatvariante, super lecker!



Erstellt von Klausi am 07.09.2011