

# Kochen mit Klaus

## Nudelsalat mit Basilikum-Joghurtsauce

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 250 g kurze Maccheroni, Salz, je 1 kleine rote u. weiße Zwiebel, Öl,
- 2 Lauchzwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 gelbe Paprika, 20 schw. Oliven
- 12 Datteltomaten, 300 g Joghurt, 2 Pck. Salatkrönung Gartenkräuter,
- Pfeffer, 2 EL Olivenöl, ½ Topf Basilikum

### Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe in kochendem Salzwasser zubereiten, abgießen, 1 EL Öl unterheben u. abkühlen lassen.



2. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen, einige Zwiebelringe für die Garnierung abschneiden, Rest Zwiebeln, Knobi u. Lauchzwiebelweiß fein würfeln. Lauchzwiebelgrün in breite Ringe schneiden. Tomaten waschen, halbieren oder dritteln. Oliven halbieren. Paprika waschen, putzen u. in halbe Streifen schneiden. Joghurt mit den Zwiebel- u. Knobiwürfeln, Salatkrönung in einer Schüssel vermischen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Olivenöl unterheben. Basilikum bis auf eine Krone für die Garnierung in Streifen schneiden u. diese unterheben.



3. Nudeln mit Tomaten, Oliven, Paprika u. Lauchzwiebeln in eine große Schüssel geben u. das Dressing gründlich unterheben. Mit Zwiebelringen u. Basilikumkrone garnieren.



*Tipp des Chaoten: Eine super leckere neue Salat-Variante!*

