

Nudelsalat zum Grillfest

Zutaten:

200g Nudeln , kleine Form

½ Gurke

2 fleischige Tomaten,

8 – 10 Honig Tomaten

1 gelbe Paprika

1 rote oder orange Paprika

200g Kalamata-Oliven ohne Stein

Die Schläuche von 4 Frühlingszwiebeln

½ Bund Petersilie

Die Blätter von 1 Zweig Minze

5 – 6 Blätter Jamaika-Thymian, frischer Thymian oder Bohnenkraut

Pfeffer, Olivenöl

Salz, Weinessig, Zitronensaft, Honig

Basilikum

Zubereitung:

Nudeln nach Anleitung kochen, das Kochwasser dabei kräftig salzen. Gurke und Paprikas mit dem Sparschäler schälen, von der Gurke die Kerne mit einem Löffel herauskratzen, von den Paprikas Kerne und Innenhäute entfernen, beides in Würfel schneiden. Die Tomaten in Viertel oder Achtel schneiden, die Kerne und den Glibber heraustrennen und das Fruchtfleisch noch ein bis zweimal durchschneiden. Die Honigtomaten halbieren, die Zwiebschläuche in Ringe schneiden, Kräuter kleinschneiden Alles in eine Schüssel geben, die Oliven und die Nudeln dazu, Pfeffer aus der Mühle darüber und mit Olivenöl übergießen. Salz und Honig in dem Essig und Zitronensaft auflösen und ebenfalls darüber geben, gut vermischen. Direkt vor dem Servieren kann man noch frisches Basilikum darüber geben.