



## **Nudelsalat "Italia" mit Basilikum-Vinaigrette**

### **Zutaten** (für 4 Personen)

300 g Fusilli (spiralförmige Hartweizennudeln)  
2 EL Pinienkerne  
30 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)  
4 Tomaten  
30 g grüne Oliven  
30 g schwarze Oliven  
2 EL Pinienkerne  
3 EL Parmesan  
ca. 20 Blatt frisches Basilikum  
2 Knoblauchzehe  
5 EL Olivenöl  
2 EL Zitronensaft  
etwas frischen Parmesan zum garnieren

### **Zubereitung**

Die Fusilli nach Packungsangabe al dente kochen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken, damit sie nicht weiterkochen und bissfest bleiben.

In eine grosse Schüssel geben.

Die Oliven halbieren. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten.

Die Tomaten entkernen und in schmale Spalten schneiden.

Alles mit der Pasta vermischen.

Für die Vinaigrette die Knoblauchzehen grob zerschneiden und den Parmesan reiben.

Mit dem Basilikum, dem Olivenöl und dem Zitronensaft in einen Mixer geben und fein pürieren.

Mit dem Salat vermischen und ca. 1 Stunde gut einziehen lassen.

Die Vinaigrette scheint im ersten Moment etwas wenig zu sein, aber der Salat soll auch nicht in darin schwimmen. Die Fussili nehmen die Vinaigrette hervorragend auf.