

Green Cuisine`s Rezepte

Green Cuisine`s Rezepte

Internationaler Nudelsalat

4 - 6 Personen

- 500 g schöne und gute Nudeln
- 1/2 Glas Tomatenpesto (Rezept Juli 2021 oder kaufen)
- 3 EL grober Senf die Körner sollten zu sehen sein
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL weißer Balsamico-Essig
- 2 EL Tandori Masala (Asia-Laden)
- Salz/Pfeffer
- 100 g getrocknete Tomaten
- 1 Tasse Linsen (Beluga/Berglinsen/Tellerlinsen)
- 250g Datteltomaten
- 1 Bund Rucola oder Basilikumblätter
- Oliven nach Wunsch
- Parmesanspäne & 1 Packung Mandeln, grob gehackt

Die getrockneten Tomaten 10 Minuten weichkochen und abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Eine Tasse Linsen bei kleinster Temperatur bissfest kochen, danach stark salzen, 5 Minuten stehen lassen und in einem Sieb gut ausspülen. Zwei Knoblauchzehen fein hacken. 1/2 Glas Pesto, 3 EL grober Senf, 2 Knoblauchzehen, 3 EL Öl, 2 EL weißer Balsamico-Essig, 2 EL Tandori-Masala, alle getrockneten Tomaten, Linsen und Oliven vorsichtig vermengen. 500 g Nudeln bissfest kochen, abgießen und noch warm mit der Mischung vermengen. Dieser Schritt sollte 1/2 -1 Tag vor dem Servieren erledigt werden (kann bis zu 2 Tagen im Voraus produziert werden und im Kühlschrank lagern). Durchgezogener Nudelsalat nochmals vorsichtig umrühren und evtl. nachwürzen. Vor dem Servieren die Datteltomaten halbieren, Rucola und oder Basilikum Blätter waschen und unterheben. Die Mandeln und die Parmesanspäne Nudelsalat drapieren.