



Nudelsalat á la Basilikata

Zutaten für 4 Personen :

- 500 g Nudeln
- 200 g Parmesankäse
- 100 g gekochter Schinken
- 100 g Pinienkerne
- 1 St. Paprika, rot
- 1 St. Paprika, gelb
- 1 St. Paprika, grün
- 200 ml Olivenöl
- 100 ml Balsamessig (kann nach Geschmack durch Zitrone oder Limette ersetzt werden)
- Salz und frischer schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen und mit kaltem Wasser gründlich abschrecken. Den Parmesankäse in feine Blätter hobeln und den Kochschinken in kleine Würfel schneiden. Die Paprika in kleine Streifen und die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Den frischen Basilikum klein hacken, zu Deko-Zwecken ein Stielende mit Blättern aufheben. Das Salz in den Essig geben und unter rühren auflösen. Nun das Olivenöl hinzugeben und kräftig Luft unterschlagen bis das Öl mit dem Essig eine Verbindung eingeht.

Nun mit etwas Pfeffer abschmecken und die Pinienkerne, sowie das zerkleinerte Basilikum dazugeben. Nochmals kurz aufschlagen. Nun alle Zutaten miteinander vermischen, dekorieren und servieren. Guten Appetit.