

# Sizilianischer Nudel-Salat

## Für 4 Personen

2 Ochsenherztomaten	1 EL Pinienkerne	250 g Mozzarella
400 g Röhrennudeln	Salz	6 schwarze Oliven
2 Knoblauchzehen	4 Stängel Basilikum	50 g Parmesan
1 EL Kapern	Pfeffer	100 ml Olivenöl, kalt gepresst

Die Tomaten abwaschen, abtrocknen, den Strunkansatz entfernen und die Tomaten in kleine (etwa 5 mm) Würfel schneiden.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Mozzarella abtropfen lassen.

Die Nudeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest kochen.

In der Zwischenzeit die Oliven fein hacken. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Parmesan fein reiben.

Tomatenwürfel, Kapern, Oliven, Knoblauch und Pinienkerne in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Olivenöl zugeben und alles vorsichtig vermengen.

Mozzarella und 2/3 der Basilikumblätter in die Schüssel zupfen und leicht unterheben.

Die Nudeln abschütten und direkt zu den anderen Zutaten in der Schüssel geben.

Parmesan überstreuen und alles vermischen.

Den Nudelsalat auf Tellern anrichten, mit restlichem Basilikum verzieren und möglichst lauwarm genießen.

Daniele Corona am 05. August 2022