

Mediterraner Nudelsalat

Für 6 Personen:

| | | |
|----------------------------|------------------------|------------------------|
| 300 g Gnocchetti Sardi | 2 Zehen Knoblauch | 1 rote Spitzpaprika |
| 250 g Cocktailtomaten | 1 orange Paprika | schwarze Oliven |
| 1 Stück Salatgurke (12 cm) | 2 Frühlingszwiebeln | 3 EL Schnittlauchringe |
| 2 EL Weißweinessig | 1 EL Sherryessig | Basilikumblätter |
| 4 EL Olivenöl | 1 EL Tapenade | Salz |
| Pfeffer, ganz, gemahlen | 1 Prise Cayennepfeffer | |

Die Nudeln in sprudelndem Wasser nach Packungsangabe kochen. Sie können 1-2 Minuten länger im Wasser bleiben, als die al dente Angabe.

Drei Minuten, bevor die Nudeln fertig sind, die ungeschälten Knoblauchzehen mit ins Kochwasser geben.

Dann die Nudeln in einem Sieb mit kaltem Wasser abschrecken. Den Knoblauch herausfischen und die Nudeln mindestens eine Stunde abkühlen lassen.

Die Tomaten in je ca. 8-10 kleine Stücke schneiden.

Die Paprika halbieren und entkernen. Dann längs schmale Streifen schneiden und dann quer in kleine Würfel.

Die Salatgurke wird ebenfalls fein gewürfelt. Das innere Kerngehäuse der Gurke darf mit in den Salat..

Die Oliven entsteinen und ebenfalls würfeln.

Die Frühlingszwiebel halbieren, in feine Halbringe schneiden und in einer Schüssel mit dem Essig für ca. 15 Minuten marinieren.

Gegarten Knoblauch schälen, in grobe Stücke schneiden und zusammen mit einem Teelöffel Salz im Mörser zu einem Brei zerstampfen.

Den Brei zu den Frühlingszwiebeln geben und die Tapenade (optional) unterrühren. Dann in dünnem Strahl das Olivenöl einarbeiten. Fertig ist das Dressing.

Die Nudeln in einer Schüssel mit den Gemüsewürfeln mischen. Die Kräuter hacken und unterheben. Dann alles gründlich mit dem Dressing vermengen und mit Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer abschmecken, gut würzen, denn die Nudeln saugen noch eine Menge auf.

Den Salat mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Jamie Oliver am 14. Juli 2015