

Italienischer Nudel-Salat

Für 2 Personen:

150 g gekochte Nudeln	1 Bund Rucola	1/2 Bund Basilikum
1 Zweig Rosmarin	1/2 Dose Artischocken	2 EL getrocknete Tomaten
2 EL Pinienkerne, geröstet	1 Knoblauchzehe	1 Schuss Balsamico
1 Schuss Olivenöl	Parmesan	

Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne mit Olivenöl (nicht zu heiß) die getrockneten Tomaten und die halbierten Artischocken-Herzen ca. 2-3 Minuten leicht schmoren lassen. Etwas Rosmarin reinzupfen und fein geschnittenen Knoblauch dazugeben. Zum Ende nach ca. 3,5 Minuten noch grob gezupften Basilikum mit in die Pfanne geben.

Nun alles in eine Pfanne umschütten und die gekochten Nudeln dazugeben. Leicht vermengen. Die gerösteten Pinienkerne mit hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Noch etwas Olivenöl und Balsamico dazugeben und zum Schluss noch frischen Rucola unterheben. Als Abschluss Parmesan darüber reiben.

Steffen Henssler am 20. September 2020