

Smurfit Kappa Unser Rezept des Monats

Kanadischer Nudelsalat (pikant)

09-2011

Zutaten:

Nudeln: Farfalle
Olivenöl (Chili)
Gemüsezwiebel
Evtl. etwas Knoblauch
Feta-Käse
Brokkoli
Frischer Basilikum
Grüne und schwarze Oliven
Evtl. Getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
Gewürze

Zubereitung:

- Zwiebeln gewürfelt und Knoblauch klein gehackt in reichlich (schwimmendem) Olivenöl glasig andüsten (am besten normales Olivenöl und mit Chili angesetztes Olivenöl mischen) – dann kurz abkühlen lassen
 - Brokkoli in starker Gemüsebrühe blanchieren – kurz abkühlen lassen
 - Feta-Käse würfeln (bei größeren Mengen zus. 1 Glas eingelegten Feta-Käse mit Kräutern, dann kann man das Öl mit verwenden)
 - Oliven halbieren
- Tomaten abtropfen lassen und in kl. Stücke schneiden
- alles über die bissfest gekochten Nudeln geben und vermischen
 - Mit Salz, Pfeffer und Kräuterlingen „ital. Kräuter“ (Knorr) abschmecken
 - Frischen, grob geschnittenen Basilikum unterheben und mindestens 2 Std. ziehen lassen. FERTIG

Unser Tip:

Wollen Sie eine größere Menge herstellen, zusätzlich ein Glas in Kräuter eingelegten Feta-Käse kaufen, dann kann gleich das Öl mitverwenden!



Ausgabe 1