

## Nudelsalat mit Zucchini und getrockneten Tomaten

- 250 g Nudeln (z. B. Spiralnudeln)
- Salz
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl (im Glas bei Rewe oder in großen Märkten auch lose)
- 600 g Zucchini
- 200 g Schlagsahne
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 - 3 Eßl Weinessig
- 1 Bund Basilikum
- 30 g Pinienkerne

Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung gerade eben bissfest garen. Auf einem Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Tomaten abtropfen lassen, das Öl auffangen. Die Tomaten würfeln. Die Zucchini putzen und in dünne Stifte schneiden (evtl. mit Haushaltsreibe). Das Tomatenöl erhitzen und die Zucchinistifte darin eine Minute braten. Die Sahne zugeben und einmal aufkochen, von der Kochstelle nehmen. Sofort die Nudeln und Tomaten untermischen. Den Salat mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Das Basilikum abspülen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren anrösten, zusammen mit dem Basilikum unter den Salat mischen. Den Nudelsalat mindestens zwei Stunden durchziehen lassen.

Rezept von Siegrid Erb