Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Sommerlicher Nudelsalat mit Grillgemüse und Basilikumdressing

Der Sommer auf dem Teller...

Ein bunter, sommerlicher Salat mit Grillgemüse und knackigen Nudeln ist bei diesem Wetter genau das Richtige. Im geschlossenen Grill bekommt das vorbereitete Gemüse ein besonderes Aroma. Rosmarin und Thymian verströmen zusätzlich Urlaubsgefühle.

Und unser Basilikumdressing vereinigt abschließend alle Geschmäcker zu einem Gaumenschmaus. Wichtig ist die richtige Nudelwahl, damit diese zusätzlich das Dressing gut aufnehmen. Aber da haben wir in Baden-Württemberg ja ausreichend gute Nudelhersteller zur Auswahl. Wer auf Nudeln verzichten möchte, kann krosse Croutons oder Nüsse ins Gemüse geben. Oder den Salat als Grillgemüsesalat servieren. Vielleicht mit einem hausgemachtem Pesto. Hier ein Foto:

Und hier die Rezeptur für **"Sommerlicher Nudelsalat mit Grillgemüse und Basilikumdressing"**:

Zutaten

für 8 Personen

- 1 kg gekochte Nudeln (z.B. Hörnchennudeln, Nudelflecken, Spätzle, Rigatoni)
- 300 g Zucchini
- 100 g Karotten
- 100 g Paprika, rot
- 100 g Paprika, gelb
- 100 g Paprika, grün
- 100 g Zwiebeln, rot
- 100 g Bohnen
- Abrieb und Saft einer halben unbehandelten Zitrone
- Je 2 Zweige frischer Thymian und Rosmarin
- Wer möchte: etwas Knoblauch
- 8 Cocktailtomaten
- Salz, Pfeffer und etwas Zucker
- Basilikum
- 50 ml Apfelessig
- 0,1 l Raps- oder Sonnenblumenöl
- 50 g Tomaten, püriert
- 1 EL Feigensenf
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 1 Bund Basilikum

Zubereitung

Für das Dressing Essig, Öl, Tomatenpüree, Zitronenabrieb, grob geschnittenen Basilikum, Feigensenf und Senf in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen.

Für das Grillgemüse Bohnen in Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser 5 Minuten kochen. Abseihen und kalt abschrecken. Paprika und die Zucchini säubern und in 2 cm große Stücke schneiden. Karotten schälen und in schräge Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Das geschnittene Gemüse und die Bohnen in eine flache Auflaufform verteilen. Mit Öl, Salz, Zucker, Pfeffer, evtl. geschnittenem Knoblauch, Thymian- und Rosmarinzweigen vermischen.
Das Gemüse im Grill oder im Ofen bei 210°C Heißluft für 15-20 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen, halbierte Cocktailtomaten zugeben und 3 Minuten abkühlen lassen.

Für den Salat das Gemüse mit dem Dressing und den vorgekochten Nudeln vermischen.

Zum Anrichten mit frischen Basilikum bestreuen.