

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 frischem Basilikum bestreuen.