



Nudelsalat „Pirlo“

Zutaten

- 250 g Dinkel oder Vollkornteigwaren (z. Bsp. Spiralen)
- 180 g getrocknete in Olivenöl eingelegte Tomaten
- 15 g Kokosöl (VCO)
- 600 g Zucchini
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 50 g Hüttenkäse
- 100 g Saucenrahm
- 1 EL Zitronensaft
- Pfeffer
- 1 EL weisser Balsamico Essig
- 1 Bund frischer Basilikum (Alternativ: getrockneter)
- 40 g Pinienkerne

Zubereitung

Die Teigwaren in Salzwasser al dente kochen. Die abgetropften Tomaten in Stücke schneiden. Das aufgefangene Tomatenöl zusammen mit dem Kokosöl in eine grosse Pfanne giessen. Die Zucchini waschen, putzen und in kleine Stäbchen schneiden (oder mit dem Küchenhobel). Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und im Tomaten-Kokosöl glasig dünsten. Die geschnittenen Zucchini hinzufügen und eine Minute mitdünsten. Den Saucenrahm zugeben und kurz heiss werden lassen. Mit Essig und Pfeffer würzen. Die Tomatenstücke sowie die abgetropften Teigwaren untermischen. Den Basilikum waschen, entstielen und in Streifen schneiden. Die



Pinienkerne trocknen und in einer Pfanne rösten. Wenn der Salat abgekühlt ist, Basilikum, Hüttenkäse und Pinienkerne hinzufügen. Den Nudelsalat vor dem Servieren ca. 2 Stunden durchziehen lassen.

Guten Appetit!