

MEDITERRANER KABANOS NUDELSALAT MIT ZUCCHINI

FÜR 2 PERSONEN



Zutaten Dressing:

4 EL Balsamico Bianco
1 gepresste Knoblauchzehe
6 EL Olivenöl
1 TL Gewürzmischung italienische
Kräuter
Salz, Pfeffer

Zutaten Salat:

200g Nudeln
1 Packung Houdek Kabanos Klassik, 150g (2 Stück)
1 Zucchini
1 EL Olivenöl
1 gepresste Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
150g aromatische Kirschtomaten
2 Zweige frischer Oregano
80g Parmesan

Zubereitung:

1. Nudelwasser aufsetzen und Nudeln laut Packungsanweisung darin garen. In der Zeit den Rest vorbereiten:
2. Kabanos schräg in Scheiben schneiden
3. Zucchini waschen, Enden abschneiden, längs halbieren und in Scheiben schneiden.
4. 1 EL Olivenöl in eine Pfanne geben, erhitzen, Zucchini zugeben und ca. 5 Minuten braten.
5. die Kabanos, eine gepresste Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer zugeben und nochmals ca. 2 Minuten braten. Beiseite stellen.
6. Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
7. Oreganoblätter von den Stielen abzupfen und fein hacken.
8. Parmesan hobeln.
9. Dressing zusammenrühren.
10. Die Nudeln abgießen, in den Topf zurück geben, mit dem Dressing übergießen und etwas abkühlen lassen. Dann mit der Zucchini-Kabanos-Mischung, den Tomaten, dem Oregano und dem Parmesan mischen.
11. Am besten schmeckt der Nudelsalat gut durchgezogen nach zwei bis drei Stunden.

