

Teigwarensalat kunterbunt

100g schwarze Oliven
Schnittlauch
Petersilie
Basilikum

schneiden

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen

Rahmvinaigrette
2 KL Senf
4 EL Rotweinessig
8 EL Raps- oder Olivenöl
Pfeffer
1 dl Rahm

alle Zutaten verrühren, über den Salat giessen, mischen

600 g bunte Teigwaren, z.B. Krawättli
oder Vollkornteigwaren

in siedendem Salzwasser al dente kochen, kalt abschrecken, abtropfen

4-5 Tomaten
1 Gurke

in kleine Würfelchen schneiden

Varianten

- Je nach Saison andere Gemüse, auch gekochte Gemüsereste oder Essiggurken begeben
- Zusätzlich Käsewürfelchen begeben

- Der Salatsauce zusätzlich 1 gepresste oder fein gehackte Knoblauchzehe beifügen
- Rahmvinaigrette durch italienische Salatsauce ersetzen

Geeignet für: vegetarisch, Resteverwertung

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung