

# Teigwarensalat kunterbunt

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

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

## 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