

Rezept des Monats

August

Pikanter Nudel-Salat

750 g frische Tomaten (oder 500g passierte Tomaten oder Pizzatomaten)

1 Zwiebel

1 Bund Petersilie

24 gefüllte Oliven

1 Röhrchen Kapern
(schmeckt auch ohne)

2 Knoblauchzehen
reichlich Oregano

1 EL Balsamico Essig

1 Prise Zucker

15 EL Olivenöl

Salz, Kräutersalz, Pfeffer



500 g Spaghetti oder andere Nudeln

Tomaten brühen, abziehen, würfeln, dabei etwas Saft herausdrücken. Zwiebel und Petersilie fein hacken. Oliven in Scheiben schneiden. Alles mit etwas Kapernsaft vermischen. Aus zerriebenem Oregano, gehacktem Knoblauch und den restl. Zutaten eine Marinade rühren. Alle Zutaten mischen und zugedeckt 24 Stunden ziehen lassen. Am nächsten Tag Spaghetti al dente kochen. Die Tomatenmischung darübergeben und durchheben.

Guten Appetit!