



## Frischer Nudelsalat

Dieser Nudelsalat aus der Feder von Jamie Oliver soll nach seiner eigenen Aussage der Beste sein. – Die »Feine Küche« stimmt dem vorbehaltlos zu.

An heißen Tagen fantastisch zu marinierten gegrillten Schweinesteaks und Hähnchen sowie zu Berner Würstchen.

Das Rezept wurde hier unwesentlich etwas modifiziert.

### ZUTATEN :

400 g Mini-Penne Rigate  
 3 – 4 Knoblauchzehen  
 je 200 g rote, gelbe und braune Cherrytomaten  
 1 ½ grüne Gurke  
 120 g echte schwarze Oliven  
 1 Bund Schnittlauch  
 ½ Topf Basilikum  
 4 EL Balsamico Bianco  
 8 EL fruchtiges Olio extra vergine  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 Meersalz  
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle

6 – 8 Personen

**1** Die Pasta zusammen mit dem geschälten Knoblauch nach Anweisung in reichlich Salzwasser al dente kochen. Die Knoblauchzehen heraus fischen und in einen Mörser geben. (Er wird für das Dressing benötigt). – Pasta in einem Sieb abgießen.

**2** Gurken schälen, halbieren, mit einem Teelöffel das Innere herau kratzen, in dünne Streifen schneiden und fein würfeln. Halb so groß wie die Penne).

**3** Die Oliven entkernen, grob hacken, ebenso die bunten Tomaten und das Basilikum. – Schnittlauch in Röllchen schneiden.

**4** Im Mörser den Knoblauch breiig zerstampfen und in eine kleine Rührschüssel geben. Essig, Senf und Öl zugeben und verschlagen. Kräftig salzen und Pfeffern.

**5** Zum Schluss Pasta und die Gemüse sowie die Kräuter in eine große Schüssel geben, das Dressing darüber und alles gut vermischen.