


**Kochen
mit Globus**



Nudelsalat
auf mediterrane Art




Zutaten:

500 g Linguini oder Spaghetti	100 ml Brühe (Gemüse oder Geflügel)
grobes Meersalz	60 ml natives Olivenöl
1 rote Zwiebel	60 g Tomatenpesto
1–2 Zucchini (je nach Größe)	Salz, schwarzer Pfeffer
4 Merguez (Wurst aus Rind- und Lammfleisch)	100 g Rucola-Salat
2 Zweige Rosmarin	gehobelter Parmesan
30 ml natives Olivenöl	
40 ml junger Balsamico	Beilage: Baguette

Dazu passt: Leichter italienischer Rotwein

 4 Pers.

 40 Min.

 Schwierigkeitsgrad

**Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!**

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Nudeln nach Verpackungsangaben in Salzwasser bissfest kochen. Danach abgießen und mit fließendem kaltem Wasser in einem Nudelsieb abschrecken. Anschließend im Sieb abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben.

Rote Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Zucchini waschen und ohne Kerngehäuse in lange Streifen hobeln und danach in feine Streifen, wie Linguini, schneiden.

Die Merguez in Scheiben schneiden, Rosmarinnadeln vom Holz pflücken und in einer Pfanne mit hohen Seitenwänden und 30 ml Öl zusammen mit den Wurstscheiben und den Zwiebeln erhitzen. Zusammen garen bis die Wurstscheiben Öl abgeben und leicht kross werden. Zucchini dazu geben und nur kurz durchschwenken.

Den gesamten Pfanneninhalt zu den Spaghetti geben.

Aus Balsamico, Brühe, Olivenöl, Pesto und Gewürzen in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen die Salatsoße rühren. Den Inhalt der kleinen Schüssel über die Nudeln gießen. Mit einer Gemüsegabel den Salat vorsichtig mischen, mindestens 10 Minuten ruhen lassen und erneut abschmecken.

Rucola waschen, trocknen und ebenfalls zu den Nudeln geben. Erneut vorsichtig mischen. Mit einem Schöpflöffel und einer Gemüsegabel aufdrehen, in einem tiefen Teller anrichten und sofort mit dem gehobelten Parmesan servieren.

