

Sombrerini Nudelsalat mit Meeresfrüchten

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Der etwas andere Nudelsalat, italienisch, bunt, appetitlich, und vor allen Dingen so... lecker

Zutaten

- 250 g - 300 g T.K. küchenfertige, handelsübliche Meeresfrüchte
- (z.B. Tintenfischringe, Garnelen oder Scampi, Muscheln, Fisch etc.)
- 150 g Sombrerine Nudeln
- 3 El Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 100 g grüne Oliven, ohne Stein, grob gehackt
- 1 El gehackte Kapern
- 1/2 Bund frischer Basilikum, gewaschen, gezupft, in Streifen geschnitten
- 15 Stück gleichmäßig große Kirschtomaten, ev. halbiert
- Salz, Pfeffer oder etwas gemahlener Chili
- Für den Dressing:
 - 100 ml gutes Olivenöl
 - 60 - 70 ml Fischfond aus dem Supermarkt
 - 2 El weißer Balsamico
 - Saft von 1 Zitrone und etwas Abrieb
 - Salz, Pfeffer oder etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Der Dressing:

Schritt2

Aus dem Zitronenabrieb, dem Zitronensaft, Fischfond, Salz und Pfeffer zu einem herzhaften Dressing verrühren und mit dem Olivenöl aufziehen, mischen.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Sombrerine - Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser "bissfest" abkochen, abgießen.

Schritt5

Die noch heißen Nudeln mit dem Dressing übergießen, marinieren.

Schritt6

Die Meeresfrüchte kalt abspülen und wieder trocken tupfen.

Schritt7

Das Olivenöl mit dem Knoblauch in einer Stielpfanne erhitzen und die Meeresfrüchte dazu geben. Etwas Fischfond aufgießen und

Schritt8

3 - 4 min. zusammen schmoren lassen.

Schritt9

Zu den Nudeln geben und die Kirschtomaten, Kapern und Basilikumstreifen unterheben, nachschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Ca. 30 min. durchziehen lassen und hübsch mit Basilikumblättern garnieren.

Rezeptart: Kalte Fischgerichte, Salatrezepte **Tags:** meeresfrüchte, Sombrerini

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sombrerini-nudelsalat-mit-meeresfruechten/>