

# 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/>