

Nudelsalat Napolitaine

Salade de pâtes Napolitaine



Zutaten für zwei Personen:

100 g kurze Penne oder
Spiralnudeln
8 kleine schwarze Oliven
1/5 Paprika rot
2-3 Scheiben einer Fleisch-
tomate
1/2 Scheibe gekochter Schin-
ken
30 g Emmentaler
1 Stängel Petersilie oder 1 EL
Schnittlauch
1 Knoblauchzehe

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle
eine kleine Prise Zucker
2 EL weißer Aceto Balsamico
3 EL Olivenöl
etwas Curry und Chilipulver

1. Nudeln in Salzwasser
ziemlich weich kochen,
Garprobe machen,
abkühlen lassen.
2. Paprika putzen, in 1 cm
breite Streifen schneiden,
schälen und klein würfeln.
Tomatenscheiben
entkernen und wie den
Schinken und Käse fein
würfeln.
3. Eine passende Schüssel
mit Knoblauch einreiben.
Oliven entkernen, Tomaten,
Paprika, Schinken und Käse
mit der Vinaigrette in der
Schüssel mischen.
4. Die Nudeln in die
Schüssel geben. Mit
Schnittlauchröllchen oder
fein gehackter Petersilie

bestreuen und alles gut
durchmischen. Minde-
stens 30 Minuten ziehen
lassen.

Alternative Zutaten:

Statt frischer Tomaten
getrocknete Tomaten 10
Minuten in heißem Wasser
einweichen. Abgießen, in
feine Streifen schneiden,
Tomatenwasser aufheben
und etwas davon in die
Vinaigrette geben.

Statt Paprika gehackte
Kapern verwenden.

Hinweise:

Das Bild zeigt Nudelsalat
Napolitaine vom Traiteur
Monsieur Berio in Saint-
Tropez, März 2005.

Nicht zuviel von dem Curry
nehmen, es soll nicht
dominant sein.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25
min, Gesamtzeit ca. 55
min, Vorspeisen, Salate,
Nudeln, Schinken, franzö-
sisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.01.2023