



NUDELSALAT MIT GARNELEN

Zutaten:

10 Garnelen (gekocht und entdarnt als TK-Ware)
250g Valfleuri Torsades (gibt 's bei Gourmet Flamand)
5 Tomaten
2 EL Nudelsalat-Dressing von Gourmet Flamand
1 Limette als Garnitur
5 EL Sitia Crete Olivenöl von Gourmet Flamand
3 EL Mango-Aperitif-Essig von Gourmet Flamand
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Die Nudeln bissfest garen. Auf 1 Liter Kochwasser 10g Salz geben! Nach dem Kochen die Nudeln auskühlen lassen. Die Tomaten entkernen und in schmale Spalten schneiden. Die Dressingkräuter in 5 Esslöffel Olivenöl und 3 Esslöffel Mango-Aperitif-Essig verrühren und einweichen lassen. Tomaten, Nudeln und Dressing gut, aber vorsichtig vermengen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Danach eventuell noch etwas mit Pfeffer und Salz abschmecken und gegebenenfalls weiteres Olivenöl dazu geben. Den Salat in eine Schüssel füllen und die Garnelen dekorativ darauf anordnen, mit der in Scheiben geschnittenen Limette verzieren.