



## NUDELSALAT Á LA GOURMET FLAMAND

### Zutaten:

500g Bio-Nudeln von Gourmet Flamand  
2 EL Ruccola-Tomate-Gewürz von Gourmet Flamand  
200g Shitake-Pilze / ersatzweise auch Champignons  
1 Gemüsezwiebel in halben Ringen oder 2 normale Zwiebeln in Ringen  
100g Trockentomaten klein gewürfelt  
1 gelbe Paprika in dünnen Streifen  
100g gehobelter Parmesan  
Einige Basilikumblätter grob gehackt  
Olivenöl  
Mango-Aperitif-Essig  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Nudeln nach Vorschrift al dente kochen. Dabei auf genügend Salz im Kochwasser achten (10g je Liter Kochwasser)! Das ist entscheidend für den Geschmack! Das Ruccola-Tomate-Gewürz nach Vorschrift zubereiten und die noch heißen Nudeln darin schwenken. Abkühlen lassen. Pilze, Zwiebeln, Trockentomaten und Paprika schneiden. Basilikumblätter zupfen und hacken. Die Pilze in etwas Olivenöl anbraten und abkühlen lassen. Etwa 50ml Olivenöl zusammen mit dem Gemüse, den Kräutern, den Pilzen, dem Parmesan-Käse und den Nudeln vermischen. Eventuell noch mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Basilikum-Blätter untermischen.