



Tillman's Rezept-Tipp

Nudelsalat - mal anders

Zubereitung: Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen. In der Zwischenzeit die Tomaten klein schneiden und den Schafskäse würfeln. Den Knoblauch abziehen, pressen oder winzig klein schneiden. Die Pinienkerne vorsichtig in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Basilikumblätter klein reißen oder schneiden. Die gekochten Nudeln abgießen und nun alles zusammen in eine Schüssel geben. Nun das Olivenöl darüber geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten: 500g Nudeln (Schmetterlingsnudeln), 100g Pinienkerne, 200g Schafskäse, 200g getrocknete Tomaten, Basilikum, 50 ml Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de