

## Mediterraner Nudel-Salat mit Garnelen

### Für 2 Personen

4 Riesen-Garnelen	150 g Büffelmozzarella	250 g Rucola
1 unbehandelte Zitrone	75 g getr. Tomaten in Öl	2 Knoblauchzehen
2 EL Pinienkerne	200 g Weizenmehl	2 Eier
5 EL Balsamicoessig	5 EL Sojasauce	Olivenöl
0,5 Bund glatte Petersilie	schwarzer Pfeffer	Meersalz

Das Mehl mit einem viertel Teelöffel Salz auf ein Brett häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Eier und einen Esslöffel Olivenöl hineingeben. Die Eier mit dem Mehl und dem Olivenöl verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Eventuell etwas Wasser dazugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und einen Moment ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Nudelteig ausrollen, in schmale Streifen schneiden und kurz antrocknen lassen. Die Nudeln im Salzwasser gar kochen, abgießen und abschrecken. Die getrockneten Tomaten und den Büffelmozzarella klein schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und pressen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin anrösten. Die Tomaten, den Mozzarella, den Knoblauch, die Pinienkerne und den Rucola zu den Nudeln geben. Etwas Balsamicoessig mit der Sojasauce verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter die Nudeln heben. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Darm und Schale befreien. Die zweite Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Petersilie abzupfen und ebenfalls fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Aus einem Esslöffel Olivenöl, dem gehackten Knoblauch, der gehackten Petersilie, etwas Zitronensaft und etwas Pfeffer eine Marinade herstellen und die Garnelen damit einpinseln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin von beiden Seiten anbraten. Den mediterranen Nudelsalat auf Tellern anrichten, mit den Garnelen garnieren und servieren.

Natalie Kern am 23. August 2011