

Lauwarmer tagliatelle-salat

Rezept für 4 Personen:

- 500 g **Tagliatelle paglia e fieno**
- 4 EL **Basilikum Öl**
- 4 EL **Olivenöl nativ extra „Italien“**
- 2 EL Kapern
- 2 EL **Oliven grün ohne Kern**
- 400 g Tomaten gewürfelt
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL **Basilikum – Frischkräuter in Olivenöl**
- Meerspeisesalz aus der Mühle**
- Pfeffermischung aus der Mühle**

Aus den Zutaten (außer den Tagliatelle) einen Salat bereiten und mit Meerspeisesalz und Pfeffermischung aus der Mühle abschmecken. Die Tagliatelle nach Packungsanleitung kochen, unter den Salat heben und 5 Minuten ziehen lassen. Der Salat kann auch kalt serviert werden.