

Mediterraner Shrimpsalat

MIT NUDELN

SAISON-
HIGHLIGHT

Für 4 Portionen

ZUTATEN

Petersilien-Minzpesto

60 g	glatte Petersilie
20 g	Pfefferminze
40 g	frisch geriebener Parmesan
10 g	Salz
50 g	geröstete geschälte Mandeln
¼ TL	Pfeffer
	Saft von 1 Limette
400 ml	Olivenöl

Shrimpsalat

150 g	Penne oder Mini-Farfalle
1	gelbe Paprikaschote
½	Salatgurke
1	rote Zwiebel
50 g	eingelegte getrocknete Tomaten in Öl
100 g	Kirschtomaten
250 g	Grönland Shrimps
100 g	Petersilien-Minzpesto
	Salz, Pfeffer
20 g	gehobelter Parmesan

ZUBEREITUNG

Für das Pesto die Petersilie und die Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter klein zupfen. Zusammen mit den restlichen Zutaten, bis auf das Olivenöl, pürieren. Zum Schluss das Olivenöl in dünnem Strahl einlaufen lassen und nur kurz weitermixen, sonst wird das Öl bitter. In ein verschließbares Gefäß füllen.

Für den Salat die Nudeln nach Packungsangabe bissfest kochen, abschütten und abschrecken. Paprika putzen, waschen, halbieren, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Salatgurke waschen, längs halbieren, Kerne mit einem Löffel entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Getrocknete Tomaten ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Kirschtomaten waschen und halbieren. In einer großen Schüssel Shrimps, Paprika, Salatgurke, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Kirschtomaten und Nudeln mit einigen Esslöffeln Pesto vorsichtig mischen, bis der Salat gut befeuchtet ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit Parmesan verfeinern.