## Italienische Rezepte

## Nudelsalat alla Toscana

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Italien, Nudeln, Toskana

300 g	Nudeln "Penne",	- einer Scheibe),
70 g	Grüne Oliven,	6 Essl. Olivenöl,
10 klein	e Stückchen rote Peperoni	1 Essl. Aceto Balsamico,
	<ul> <li>- (Menge vorsichtig verwenden),</li> </ul>	1 Teel. Mayonnaise, Salz,
50 g	Pilze (ev. Champignons),	Frisch gemahlener weißer
60 g	Artischockenherzen in Öl,	- Pfeffer.
70 g	Gekochter Schinken (in	

Die eindeutige Stimme der Toscana meldet sich in diesem Rezept zu Wort, in welchem sich die Olive mit dem roten Peperoni und den Pilzen vereint. Die Verwendung von kalt gepresstem Olivenöl und Balsamico - Essig machen aus diesem normalen Nudelgericht einen duftenden geschmackvollen Salat.

## Zutaten:

Die Nudeln "Penne" in gesalzenem Wasser bissfest "al dente" kochen, mit kaltem Wasser kurz übergießen und in eine Schüssel geben. In der Zwischenzeit die Oliven in Scheibchen schneiden (die Hälfte zum Garnieren beiseite legen), die Pilze und Artischockenherzen (einige zum Garnieren beiseite legen) sowie den Schinken in Streifen schneiden und zu den Nudeln in die Schüssel geben. In einem Gefäß Olivenöl, Balsamico, Mayonnaise, Salz u. Pfeffer vermischen und in die Schüssel mit den Nudeln geben. Alles gut durchmischen und mit den Olivenscheiben und den geöffneten Artischockenherzen garnieren.