Pasta-Salat mit Oliven

Schmetterlingsnudeln, karamellisierte Tomaten und die schönsten Oliven. Dieser vegane Nudelsalat ist eine Ode an den Spätsommer und zaubert mir jedes Mal ein Lächeln auf die Lippen. Du suchst nach dem perfekten Rezept für das nächste Picknick oder Sommerfest, die nächste Grillparty oder das nächste Partybuffet? Dann gehört dieser Pasta-Salat mit Oliven ganz oben auf deine Liste.



Pasta-Salat mit Oliven | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 500 Gramm Farfalle | 700 Milliliter passierte Tomaten | 150 Gramm schwarze Oliven | 150 Gramm grüne Oliven | 30 Gramm Kapern | 500 Gramm Kirschtomaten | 2 Esslöffel brauner Zucker | 1 Knoblauchzehe | 4 Esslöffel Balsamico | Basilikum



Pasta-Salat mit Oliven | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (20 Minuten): 1. Farfalle in Salzwasser al dente kochen, abschütten und mit den passierten Tomaten vermengen. 2. Oliven und Kapern untermengen. 3. Knoblauch schälen und fein hacken. 4. Kirschtomaten halbieren. 5. Zucker auf kleiner Flamme in einer Pfanne schmelzen. 6. Sobald der Zucker flüssig wird, Tomaten und Knoblauch hinzufügen. 7. Tomaten schwenken, dann mit Balsamico ablöschen. 8. Tomaten zum Pastasalat geben. 9. Kühl stellen und vor dem Servieren mit Basilikum garnieren.

Dazu passt hervorragend: Röstbrot! Jetzt noch mehr Pastasalate, weitere Pasta & Pesto-Rezepte oder mehr vegane Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 656 Kalorien | 13,7 Gramm Fett | 108,2 Gramm Kohlenhydrate | 21 Gramm Eiweiß