

Nudelsalat mit Mango

Eine etwas andere und leicht exotische Variante des Klassikers Nudelsalat.



Zutaten

- 2 Tassen Maccaronchini
- 1 Mango
- 2 Rote Spitzpaprika
- 4 EL Schwarze Oliven ohne Stein
- 3 EL Kräuternessig
- 3 EL Pistazienöl ersatzweise Nussöl
- 3 EL Rapsöl
- 2-3 TL Thaicurry-Pulver
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Ein paar Blätter frisches Thaibasilikum ersatzweise normales Basilikum.

Anleitungen

Die Nudeln nach Packungsangabe bissfest kochen, abtropfen und abkühlen lassen.

Die Paprika in kleine Würfel, die Oliven in Scheiben und die Mango in Stifte schneiden. In einer Schüssel vermischen

Aus Essig, den beiden Ölsorten, Salz, Pfeffer, Zucker ein Dressing rühren. Das Thaicurry-Pulver nach Geschmack dosieren. 2 TL sollten es schon sein. Wer es scharf mag nimmt entsprechend mehr, oder würzt zusätzlich mit Chili.

Die Nudeln und das Dressing zu den übrigen Zutaten geben und gut vermischen.

Zum Schluss die Basilikumblätter in Streifen schneiden und unter den Salat heben.

Den Salat mindestens eine Stunde vor dem Servieren im Kühlschrank durchziehen lassen.

Kann gut am Vortag für Partys oder als Beilage zum Grillen vorbereitet werden, oder für die Lunchbox.