



DIE NUDELMANUFAKTUR  
HUBER

## Nudelsalat mit Oliven und Kapern

### Zutaten (ca. 4 Personen)

200g Hörnchen Nudeln  
400g Tomaten  
1 rote Zwiebe  
½ Bd. Frühlingszwiebeln  
3 Stangen Staudensellerie  
1 Knoblauchzehe  
1 Bd. Basilikum  
2 TL Kapern  
8 schwarze Oliven  
Salz und Pfeffer  
2 EL Essig  
1 EL Olivenöl



### Zubereitung:

Hörnchennudeln im Salzwasser gar kochen, abgießen und beiseite stellen.

Tomaten waschen und trocknen, Zwiebel schälen. Beides in Würfel schneiden.  
Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Staudensellerie putzen, waschen und in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und klein hacken. Basilikum waschen und trocknen, Kapern und Oliven abtropfen, alles klein schneiden.

Essig, Olivenöl und Knoblauch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln mit den übrigen Zutaten und Dressing vermengen und lauwarm oder kalt servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.