

## Italienischer Nudelsalat

400g	kurze Makkaroni
4 St.	getrocknete Tomaten (in Öl), fein geschnitten
6 EL	geröstete Pinienkerne
200g	Kirschtomaten
1 EL	gehackter Thymian
1 Bund	Basilikum
100g	Parmesanspäne (geht am besten mit einem Sparschäler)
3 EL	Olivenöl
3 EL	Balsamico bianco
	Schwarzer Pfeffer, Salz, Zucker

Die Pasta nach Anleitung gar kochen, abgießen und mit etwas Olivenöl beträufeln, so dass sie nicht zusammenklebt. Die Kirschtomaten in eine Grillschale geben, mit Salz, Thymian und Olivenöl würzen und dann bei direkter starker Hitze und geschlossenem Deckel grillen, dabei einige Male umrühren. Die Hälfte der Kirschtomaten abkühlen lassen und mit dem Basilikum, Olivenöl und Balsamico mixen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Marinade, die restlichen Kirschtomaten und die getrockneten Tomaten zur Pasta geben und vermengen. Ggf. nachwürzen. Mit den Pinienkernen und den Parmesanspänen bestreuen und mit gezupften Basilikumblättern garnieren.