

Nudelsalat mit Basilikum-Creme und Mozzarella

500 g	Nudeln
2 Bund/Töpfchen	Basilikum
600 g	Sahnejoghurt
4 EL	Olivenöl
500 g	Mozzarella
200 g	getrocknete Tomaten in Öl
200 g	schwarze Oliven (wenn möglich entsteint)
	Salz
	Cayennepfeffer

Nudeln in Salzwasser bissfest garen, abtropfen und auskühlen lassen.

Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen

Basilikumblätter, bis auf einige zum Garnieren, mit Joghurt und Olivenöl pürieren und mit Salz und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.

Mozzarella, Tomaten und eventuell auch die Oliven abtropfen lassen.

Mozzarella und Tomaten in Würfel schneiden.

Oliven, je nach Größe, halbieren.

Alle Zutaten mit der Basilikum-Creme mischen und mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

Vor dem Anrichten nochmals abschmecken und mit Basilikumblättern garnieren.