

Gemüse-Tagliatellesalat an Vinaigrette

- 1.2 kg Trattoria Tagliatelle 6 mm (Ei, Spinat oder Tomaten)
- 350 g Karotten
- 350 g Zucchini
- 1.5 dl Olivenöl
- 1 dl Kräuternessig
- 50 g Schalotten
- 100 g Essiggurken
- 20 g Kapern
- 30 g Kräuter nach Saison
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Tagliatelle nach Anleitung zubereiten. Karotten und Zucchini in gleiche Form wie Tagliatelle schneiden, indem mit dem Sparschäler dünne Scheiben geschält und in der Breite auf ca. 6 mm geschnitten werden. Schalotten, Essiggurken, Kapern und Kräuter fein hacken, mit Olivenöl und Essig mischen. Vinaigrette fertig abschmecken und mit den Gemüsestreifen und Teigwaren mischen. Kurz ziehen lassen und anrichten.