



Zutaten:

200g	Nudeln / Penne
1.5 TL	Salz
3 EL	Zitronensaft
1Prise	Pfeffer
4 EL	natives Olivenöl
80g	Oliven / ohne Kerne
300g	Cherry Tomaten
125 g	geräucherte Forellenfilets (ohne Haut)
200g	Erbsen
20g	Orangensaft
0.5	Knoblauchzehe gepresst

- 1 Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
- 2 Inzwischen die Tomaten waschen, trocken reiben und halbieren. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Penne mit den restlichen Zutaten (Auch die Oliven u. die Erbsen wollen abgetropft sein!) in einer Schüssel mischen.
3. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken (zur Deko kann man noch ein wenig Schnittlauch hinzufügen) und kurz durchziehen lassen.