

Mediterraner Nudelsalat

Zutaten

(Für ca. 2-3 Portionen)

- 250 g Farfalle
- 50 g Pinienkerne
- 100 g Mini Mozzarella
- getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- schwarze Oliven
- ca. 150 g Kirschtomaten
- Salz & Pfeffer
- 200 g passierte Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 EL Balsamico Essig
- Pizza-Gewürz (oder getrocknete Kräuter)
- Basilikumblätter
- Rucola

Zubereitung

1. Farfalle nach Packungsanleitung al dente kochen. Derweil Pinienkerne in der Bratpfanne langsam anrösten.
2. Kirschtomaten und Mozzarella halbieren. Oliven und getrocknete Tomaten klein schneiden. Dabei das Öl der Tomaten für das Dressing aufbewahren.
3. In einer Schale passierte Tomaten, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Pizza-Gewürz, Balsamico-Essig und 1-2 EL vom Öl der getrockneten Tomaten zu einem Dressing vermengen und abschmecken.
4. Mozzarella, Oliven, gezupfte Basilikumblätter, getrocknete Tomaten und Kirschtomaten zum Dressing geben. Danach die gekochten Nudeln und Pinienkerne unterheben.
5. Mit frischem Rucola servieren. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner

