



Italienischer Nudelsalat

Zutaten:

250 g Nudeln
50 g Pinienkerne
120 g getrocknete Tomaten in Öl
1 Packung Mozzarella-Bällchen
150 g Cocktailtomaten

Zur Ergänzung:

z.B. Oliven, Rucola, Parmaschinken,
Parmesansplitter, rote Zwiebel....

Für das Dressing:

60 g Olivenöl
30 g Balsamico hell
1 Prise Zucker
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 TL Senf
1 TL Honig
2 EL Wasser
1 kleine Knobzi-Zehe
1 kleine Handvoll Basilikum frisch (ca. 5 g, alternativ 1 TL grünes Pesto)



Zubereitung:

Nudel nach Packungsanweisung kochen. Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne bräunen. Tomaten in Öl gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Mozzarella-Bällchen und Cocktailtomaten halbieren.

Alle Dressing-Zutaten mit dem Pürierstab mixen und das Dressing über die warmen Nudeln gießen, sodass diese nicht aneinander kleben.

Nun deine Lieblingszutaten unter die Nudeln mengen.

Hinweis:

Der Salat darf gerne etwas durchziehen, ggf. musst du noch etwas Wasser oder Olivenöl zufügen, da die Nudeln das Dressing aufsaugen. Mische frische Zutaten wie Cocktailtomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Rucola erst kurz vor dem servieren unter, so bleibt alles frisch und schaut appetitlich aus.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de