

MEDITERRANER NUDELSALAT



Dieser Salat vereint die Aromen des Mittelmeers und bietet eine geschmackvolle Kombination aus herzhaftem Schafskäse, knusprigen Pinienkernen und intensiven getrockneten Tomaten. Der mediterrane Nudelsalat eignet sich perfekt als Beilage oder auch als Hauptgericht für alle, die leichte und dennoch sättigende Mahlzeiten lieben.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

NUDELSALAT

Koche die Nudeln nach Packungsanleitung in ausreichend gesalzenem Wasser. Gieße das Wasser ab, verteile die Nudeln auf einem Blech und vermenge sie mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer. Lasse sie abkühlen. Schneide den Schafskäse und die getrockneten Tomaten in Würfel. Röste die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett, bis sie duften, stelle sie dann zur Seite und lasse sie abkühlen. Wasche den Rucola und die Basilikumblätter und schneide beides etwas klein. Vermische nun alle Zutaten in einer großen Schüssel und schmecke den Salat mit Balsamicoessig und nach Belieben Salz und Pfeffer ab. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

NUDELSALAT:

- ☐ **250 g** Nudeln
- ☐ **4 EL** Olivenöl
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 Pr.** Pfeffer
- ☐ **200 g** Schafskäse
- ☐ **100 g** getrocknete Tomaten (in Öl)
- ☐ **50 g** Pinienkerne
- ☐ **100 g** Rucola
- ☐ **10** Basilikumblätter
- ☐ **2 EL** Balsamicoessig