

Mediterraner Nudelsalat



Zuerst Nudeln in Salzwasser gar kochen, abgießen, abschrecken und zurück in den Topf geben.



Den Schafskäse zerkrümeln und Tomaten (frische und getrocknete) sowie Oliven klein schneiden und unter die noch warmen Nudeln mischen.



Olivenöl, Balsamico-Essig und Tomatenmark mit Schneebesen zu einem Dressing verrühren. Knoblauch schälen und klein hacken bzw. pressen und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und das fertige Dressing über den Salat geben.



Am besten über Nacht ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Pinienkerne in der Pfanne rösten, Rucola waschen und beides unter den Salat heben.



Zeit:

ca. 30 min.



Zutaten:

500 g Nudeln
300 g Kirsch- oder Romatomen
1 Glas schwarze Oliven, entsteint
10 getrocknete Tomaten
4 EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
1 Packung Schafskäse
1 Bund Rucola
1 Packung Pinienkerne
Salz und Pfeffer
Cayennepfeffer
Olivenöl
Balsamico-Essig
Tomatenmark