Italienischer Nudelsalat mit Rucola

Zutaten für 5 Portionen

- 300 g Nudeln (z.B. Farfalle)
- 250 g Mini-Tomaten
- 100 g Rucola
- 125 g Mini-Mozzarella
- 80 g getrocknete Tomaten in Öl

optional

- 2 EL Pinienkerne

Für das Dressing

- 200 g passierte Tomaten
- 3 EL Balsamico-Essig
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Anleitung al dente.
2. Wasche die Tomaten und viertel sie. Viertel auch die Mini-Mozzarella. Schneide die getrockneten Tomaten in Streifen.
3. Wasche den Rucola. Entferne lange Stiele und schneide ihn je nach Länge etwas klein.
4. Verrühre für das Dressing die passierten Tomaten mit Balsamico-Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer.
5. Mische die Nudeln mit dem Dressing. Hebe die eingelegten Tomaten und frischen Tomaten, den Mozzarella und zum Schluss den Rucola unter.
6. Röste bei Belieben Pinienkerne ohne Fettzugabe in einer Pfanne. Streue sie über den fertigen Nudelsalat.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.