Mediterraner Nudelsalat mit Tomaten

Zutaten für 6 Portionen

- 300 g Nudeln
- 150 g Feta
- 100 g getrocknete Tomaten (in Öl)
- 250 g Mini-Tomaten
- 200 g Tomaten in Stücken (gern aus der Dose)
- 2 EL Basilikum (gehackt)
- 3 EL Balsamico-Essig
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser 10-12 Minuten al dente. Schrecke sie mit kaltem Wasser ab und lass sie gut abtropfen.
2. Mische die gehackten Tomaten mit Basilikum, Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer. Schneide die getrockneten Tomaten klein. Viertel die Mini-Tomaten. Schneide den Feta in kleine Würfel.
3. Gib alle Zutaten und das Tomatendressing in eine Schüssel und verrühre sie miteinander. Stelle den Salat bis zum Verzehr kalt. Serviere den mediterranen Nudelsalat mit frischem Basilikum.

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