

italienischer Nudelsalat

für ca. 3-4 Personen als Beilage

300g Nudeln
1 Kugel Mozzarella
2 kleine Tomaten
4 gehäufte EL rotes Pesto
2 EL Tomatensauce oder passierte Tomaten
1/2 TL Balsamicoessig
1 TL Olivenöl
1 Prise Pfeffer
5 EL Nudelkochwasser
Kräuter nach Wunsch

1 Hand voll Rucola
optional ca. 3 Scheiben Prosciutto Cotto



Die Nudeln in gut gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung kochen.

Währenddessen den Mozzarella und die Tomaten in Würfel schneiden und beiseite stellen. In einer Salatschüssel die restlichen Zutaten zu einer Soße vermischen. Das Kochwasser klau ich von den Nudeln, sobald es ein bisschen trüb geworden ist. Es sorgt dafür, dass der Salat schon feucht wird und sich die Soße überall gut verteilt. Den Rucola in einer Schale mit Wasser aufgießen und stehen lassen.

Kurz bevor die Nudeln gar sind, die Tomaten- und Mozzarellawürfel zur Soße geben. Wer noch Schinken nehmen möchte, gibt diesen zerrupft oder klein geschnitten ebenfalls jetzt dazu.

Die Nudeln abgießen und einmal kalt abschrecken, sobald sie gar sind. Noch tropfnass zur Soße geben und alles gründlich miteinander mischen. Den Rucola abgießen, etwas trocken schütteln und direkt vorm Servieren ebenfalls unter den Salat heben.

Der Salat braucht keine Zeit zum Durchziehen, beziehungsweise sollte er keine bekommen und direkt gegessen werden, dann ist er super aromatisch. Wir essen ihn auch gern mit noch richtig warmen Nudeln als Hauptmahlzeit.
