

leichter Nudelsalat nach italienischer Art

für 6 Portionen

200g Nudeln
1 Kugel Mozzarella
2 Tomaten
3 Frühlingszwiebeln
einige Scheiben Prosciutto Cotto (optional)
2 Hände voll Rucola

1 Bund Basilikum
1 Tl Olivenöl
1 Tl Balsamicoessig
1 El geriebener Parmesan
1 Knoblauchzehe
1 El Tomatenmark
10 getrocknete Tomaten
100ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer
italienische Kräuter



Die Nudeln einmal durchbrechen, wie gewohnt kochen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Die getrockneten Tomaten mit dem kochenden Wasser übergießen und ca. 10 Minuten einweichen lassen. Dann Basilikum, Öl, Parmesan, Tomatenmark und Knoblauch dazu geben und alles fein pürieren.

Mozzarella, Zwiebeln und Tomaten würfeln, Rucola waschen und trocken schleudern.

In einer Schüssel alles mischen und mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Der Salat darf ruhig ein bisschen durch ziehen, nur nicht zu lange, sonst nehmen die Nudeln zu viel Flüssigkeit auf. Am besten schmeckt er ganz frisch.