

Rezept

Bunter Nudelsalat mit Datteltomaten

Ein Rezept von Bunter Nudelsalat mit Datteltomaten, am 17.07.2024

Zutaten

Zutaten:

100 g Nudeln (glutenfrei, ersatzweise Dinkelnudeln)	200 g Datteltomaten
100 g Radicchio	½ Bund Basilikum
6 EL Aceto balsamico bianco	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
200 g Mozzarellaperlen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 565 kcal, 31 g F, 24 g EW, 46 g KH

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen.

2. Tomaten waschen und halbieren. Vom Radicchio die Blätter lösen, waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Basilikum abbrausen, trocken schütteln. Blätter von den Stängeln zupfen und klein schneiden.

3. Balsamico und Olivenöl in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella-Perlen hinzufügen und im Dressing wenden. Alle vorbereiteten Zutaten miteinander vermischen und auf 2 Tellern anrichten. Nudelsalat mit Basilikum bestreut servieren.