

Rezept

Nudelsalat mit Rucola

Ein Rezept von Nudelsalat mit Rucola, am 30.06.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------------------|---|
| 200 g Penne | Salz |
| 4 EL Olivenöl | 125 g Kirschtomaten |
| 1 Kugel Mozzarella (ca. 125 g) | 1-2 EL schwarze Oliven (mit Stein) |
| 2 EL Aceto balsamico bianco | Pfeffer |
| 1 TL flüssiger Honig | 1/2 TL Senf |
| 1/2 Bund Rucola | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

Zubereitung

1. Die Penne nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen, gut abtropfen und abkühlen lassen, dabei mit 1 EL Öl mischen, damit sie nicht zusammenkleben.

2. Während die Nudeln kochen, die Tomaten waschen und halbieren. Mozzarella abtropfen lassen und würfeln. Das Olivenfruchtfleisch vom Stein schneiden. Penne, Tomaten, Mozzarella und Oliven in einer Schüssel mischen. Essig, Salz, Pfeffer, Honig, Senf und übriges Öl zu einem Dressing verrühren. Über die Nudelmischung geben und den Salat ca. 30 Min. ziehen lassen.

3. Inzwischen den Rucola waschen, trocken tupfen und grobe Stiele entfernen. Die Blätter nach Belieben klein zupfen. Den Salat nochmals abschmecken und den Rucola untermischen.