

Italienischer Nudelsalat

Zutaten für 4-5 Personen:

- 500g Fusilli
- 100g Pinienkerne
- 300g Cocktailtomaten
- 150g getrocknete Tomaten
- 80g schwarze entsteinte Oliven
- 400g Mini-Mozzarella
- 125g Rucola
- 30 Basilikumblätter
- 10 EL Olivenöl
- 3 EL Balsamicoessig
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 2 TL Honig
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung weich kochen. Dann die Nudeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
2. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig anrösten.
3. Die Cocktailtomaten waschen, abtrocknen und kleinschneiden.
4. Die getrockneten Tomaten ebenfalls kleinschneiden.
5. Die Mini-Mozzarella abtropfen lassen und je nach Größe auch kleiner schneiden.
6. Das Basilikum waschen und fein hacken.
7. Für die Salatsoße das Olivenöl mit dem Balsamicoessig, dem Senf, dem Honig, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen.
8. Nun alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen.

Schon hast du einen frischen und leckeren Nudelsalat gezaubert.