

NUDELSALAT MEDITERRAN MIT TOMATEN UND MOZZARELLA / TORTELLINISALAT

Zubereitungszeit: 15 Min. | 4-6 Personen



Dieser mediterrane Nudelsalat ist ein richtig tolles Sommergericht. Ein Stück Mittelmeer auf dem Teller. Er ist schnell zubereitet und die perfekte Beilage zum Grillen.

Schritt 1

Wasser in einem Topf auf dem Herd zum Kochen bringen und großzügig salzen. Nudeln hineingeben und nach Packungsbeilage kochen. Anschließend mithilfe einer Schaumkelle auf ein Backblech legen. Danach das Dressing über die Nudeln verteilen und mit einem Löffel vermischen. Blech zur Seite stellen und Nudeln abkühlen lassen.

Schritt 2

Währenddessen Tomaten waschen und halbieren. Nudeln auf dem Blech pfeffern und diese anschließend in eine Salatschüssel füllen. Tomaten, Oliven und Minimozzarella hinzugeben. Anschließend den Großteil Rucola untermischen. Etwas zum Garnieren zurückhalten. Noch etwas Dressing über den Salat gießen und gut durchmischen. Zuletzt Basilikum hinzufügen und den restlichen Rucola obendrauf verteilen. Fertig ist der herrliche, mediterrane Nudelsalat. Guten Appetit!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Bei der Verwendung von frischer Pasta wird mehr benötigt als bei getrockneten Nudeln.

Wird die Pasta nach dem Kochen nicht mit kaltem Wasser abgespült, bleibt die Stärke an den Nudeln erhalten

und somit nehmen diese besser das Dressing auf.

Um mehrere Tomaten gleichzeitig halbieren zu können, einfach einige Tomaten zusammen unter der flachen Hand (oder unter einem Teller) halten und vorsichtig mit einem scharfen Messer durchschneiden.

Soll der Salat mitgenommen werden, Zutaten oben auf den Nudeln verteilen und erst kurz vor dem Servieren vermischen und auch erst dann das restliche Dressing untermischen, damit die Zutaten nicht zu weich werden.

Zutaten für 4-6 Personen:

- 1 kg frische Tortellini oder 500 g getrocknete Pasta
- ca. 200 ml Italian Dressing
- 30 Kirschtomaten
- 200 g Oliven
- 1 Packung Minimozzarella (150 g)
- 2 Handvoll Rucola (ca. 100 g)
- 1 paar Blätter Basilikum
- bei Bedarf noch Salz und Pfeffer

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 1 / 5. Anzahl der Bewertungen 1

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#):

[Meine Feierabendküche*](#):

Mein vegetarisches Kochbuch: