

Nudelsalat mit Rucola und Tomaten

Für 4 Personen

500g Nudeln (Minifarfall) – 400g Tomaten, 1 Bund Rucola, 3 Knoblauchzehen, 1/8L Olivenöl, 150g Parmesan, 1/4L weisser Balsamico, 2 EL Honig, Salz und Pfeffer frisch gemahlen, 1 Msp Chilipulver

Die Nudeln kochen.

Aus Balsamico, Öl, Honig, dem Knoblauch (sehr klein geschnitten), Salz, Pfeffer und dem Chili das Dressing anrühren.

Die abgegossenen, noch warmen Nudeln mit der Hälfte des Dressings und etwas (ca. 2 Teel.) von dem Parmesan vermengen.

Die Tomaten entkernen, in kleine Würfel schneiden und unter die abgekühlten Nudeln heben. Den Rucola putzen, die Stiele entfernen und kleine schneiden.

Den Parmesan hobeln oder grob raspeln. Erst kurz vor dem Servieren das restliche Dressing, den Rucola und den Parmesan unterheben.

Guten Appetit!



Nudelsalat mit Rucola und Tomaten

Für 4 Personen

500g Nudeln (Minifarfall) – 400g Tomaten, 1 Bund Rucola, 3 Knoblauchzehen, 1/8L Olivenöl, 150g Parmesan, 1/4L weisser Balsamico, 2 EL Honig, Salz und Pfeffer frisch gemahlen, 1 Msp Chilipulver

Die Nudeln kochen.

Aus Balsamico, Öl, Honig, dem Knoblauch (sehr klein geschnitten), Salz, Pfeffer und dem Chili das Dressing anrühren.

Die abgegossenen, noch warmen Nudeln mit der Hälfte des Dressings und etwas (ca. 2 Teel.) von dem Parmesan vermengen.

Die Tomaten entkernen, in kleine Würfel schneiden und unter die abgekühlten Nudeln heben. Den Rucola putzen, die Stiele entfernen und kleine schneiden.

Den Parmesan hobeln oder grob raspeln. Erst kurz vor dem Servieren das restliche Dressing, den Rucola und den Parmesan unterheben.

Guten Appetit!

