Rezept

Rucola-Nudel-Salat ital. Art

Zutaten für 4 Portionen
Arbeitszeit: ca. 30 min

- 150g Rucola
- 1-2 Knoblauchzehen
- 200g Cocktailtomaten
- 1 kleine Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- 500g Nudeln je nach Vorliebe
- Oliven entsteint
- 50g Schafskäse
- 50g Parmesan
- Olivenöl
- 50g rohen Schinken
- Balsamico
- 1 kleines Glas getrocknete Tomaten in Öl

Die Nudeln kochen, nur nicht zu weich. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und vierteln. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Die getrockneten Tomaten und die Oliven zerkleinern. Die Zwiebel putzen und fein hacken.

Etwas Olivenöl mit einem Teil des Öls von den getrockneten Tomaten vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch einpressen und die klein gehackten Zwiebelstückchen unterrühren. Das entstandene Dressing über die erkalteten Nudeln geben und die Cocktailtomaten, sowie die Oliven und den fein gewürfelten Schinken mit unterheben. Den Schafskäse zugeben und mit dem Balsamico alles nochmal abschmecken. Grob gehobelten Parmesan zugeben und alles für ca. 3 Stunden ziehen lassen. Vor dem servieren den Rucola etwas zerkleinern und zum Salat geben. Dazu am besten frisches Ciabatta reichen.

Guten Appetit!

KW13_Rucola-Nudel_Salat.pdf