



## Mediterraner Nudelsalat mit Rucola

★★★★★

*BBQ, Salate*

**Vorbereitungszeit:** 45 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 55 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 2 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 250 g Nudeln, (z. B. Tortiglioni, Rigatoni)
- 2 Knoblauchzehe(n), gepellt
- 200 g Kirschtomate(n)
- 100 g Oliven, schwarze, entsteint
- 10 Kugel/n Mini-Mozzarella
- 1 Zwiebel(n)
- 6 Tomate(n), getrocknete in Öl
- 125 ml Tomatensaft
- 4 EL Balsamico bianco (weißer Balsamessig)
- 6 EL Olivenöl
- 1 Bund Rucola
- etwas Salz und Pfeffer
- 1 Prise(n) Zucker

### ZUBEREITUNG

Die Nudeln sowie die gepellten Knoblauchzehen in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, dann abgießen, den Knoblauch für das Dressing aufbewahren.

Die Nudeln kurz abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die schwarzen Oliven und die Mini-Mozzarella-Kugeln ebenfalls abtropfen lassen. Die getrockneten Tomaten in Öl abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Die Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch aus dem Kochwasser fein hacken. Beides mit dem Tomatensaft, dem weißen Balsamessig, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren. Das Olivenöl darunter schlagen und das Dressing würzig abschmecken. Mit den Nudeln, den Kirschtomaten, den getrockneten Tomaten in Öl, den Mozzarella-Kugeln und den schwarzen Oliven mischen und den Salat 20 Min. durchziehen lassen.

Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Kurz vor dem Servieren unter den Nudelsalat mischen.

Anmerkung: Der Rucola ist ein unbedingtes Muss! Ohne ist es nur ein normaler Nudelsalat ohne etwas Besonderes zu sein. Mit dem nussigen Geschmack des Rucola ein Gedicht!