

Ruccola-Nudel Salat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr kleine Schmetterlingsnudeln, 400 gr Cocktailtomaten, 1 kleines Glas getrocknete Tomaten in Öl, 1 Päckchen Ruccolasalat, 1 Bund Frühlingzwiebeln, 60 gr Pinienkerne, 5 Esslöffel Olivenöl, 1-2 Esslöffel Balsamico Essig, 2-3 Teelöffel Oregano, 1-2 Knoblauchzehen (gepreßt), 0,25-0,5 Teelöffel Samba Olek, Salz und Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Die Nudeln kochen und abkühlen lassen. Cocktailtomaten vierteln, getrocknete Tomaten würfeln, Salat waschen, Frühlingzwiebeln in Ringe schneiden und die Pinienkerne im Topf ohne Fett rösten. Soße 1x mit Knoblauch anrühren, und 1x ohne.

Die Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten, Frühlingzwiebeln und Cocktailtomaten zu den gekochten und abgekühlten Nudeln geben. Die Soße 1 x separat zubereiten und unter die Nudeln geben -durchrühren- 1/2 Tag ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Ruccola-Salat und Pinienkerne darunterheben und mit der 2. Soßenmenge (ohne Knoblauch) durchrühren.