

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten

Nicht nur zum Grillen esse ich Nudelsalat sehr gern, sondern auch zum Mittag- oder Abendessen. Dieser Nudelsalat mit getrockneten Tomaten ist etwas leichter als der traditionell mit Mayonnaise angereicherte Salat. Er lässt sich sehr gut vorbereiten und ist ideal für Partys oder Grillfeste.





Zutaten für 4 Personen:

- 500g Schmetterlingsnudeln
- 200g getrocknete Tomaten in Öl
- 200g Feta
- 100g Sonnenblumenkerne
- 1 Knoblauchzehe
- Rucola nach Belieben
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Nudeln in Salzwasser kochen (bissfest, nicht zu weich)
2. Die Tomaten und den Feta würfeln
3. Knoblauchzehe schälen und klein schneiden
4. Die fertigen Nudeln in eine Schüssel geben
5. Die vorbereiteten Zutaten zu den Nudeln in die Schüssel geben
6. Mit Olivenöl nach Bedarf, Salz und Pfeffer abschmecken
7. Sonnenblumenkerne und Rucola untermischen

Guten Appetit!









