# **ITALIENISCHER NUDELSALAT**



★★★★ 5 bei 26 Bewertungen





## Zubereitung

- Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und gut auskühlen lassen.
- Zucchini würfelig schneiden und Knoblauch fein hacken. Beides in etwas Olivenöl kurz anbraten.
- Die getrockneten Tomaten würfelig schneiden, Mozarella halbieren und die Tomaten vierteln. Salat, Zucchini und die Nudeln dazugeben. Alles gut verrühren und mit Parmesan, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Crema di Balsamico abschmecken.
- Den Salat auf Gläser aufteilen und nochmals mit Parmesan bestreuen.



### Zutaten

### **FÜR 4 PERSONEN**

#### SALAT

	SALAT
200 g	Nudeln
30 g	getrocknete Tomaten
180 g	Tomaten
120 g	Mozarella Kugerl
250 g	Zucchini
1	Knoblauchzehe
50 g	Ruccolasalat
	Parmesan
	Salz

Pfeffer Olivenöl

Crema di Balsamico