NUDELSALAT MIT TOMATE & MOZZARELLA

4.4 bei 8 Bewertungen

20 min

10 min



Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und gut auskühlen lassen.

2. Den Knoblauch fein schneiden. Cocktail Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln, Mozzarella Kugeln vierteln.

3. Die Nudeln dazugeben. Alles gut verrühren und mit Parmesan, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico Essig abschmecken.

4. Den frischen Basilikum dazugeben, danach auf Gläser aufteilen und zum Schluss noch etwas Crema di Balsamico am Salat verteilen.

Dazu passt am besten ein selbst gemachtes Buguette (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/baguette/)

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

SALAT

300 g	Nudeln
300 g	Cocktail Tomaten
200 g	Mozzarella Kugerl
1	Knoblauchzehe
20 g	gehobelter Parmesan
6 EL	Balsamico Essig
6 EL	Olivenöl
	Basilikum
	Salz
	Pfeffer
	Crema di Balsamico