SOMMERLICHER NUDELSALAT

4.9 bei 16 Bewertungen

20 min

Zubereitung

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

2. 200 g Tomaten halbieren und in eine Auflaufform geben. 2 EL vom Olivenöl, grob gehackten Knoblauch, Basilikum, Oregano und Thymian darüber verteilen. Dies im Backofen bei 200 Grad für ca 12 Minuten anbraten.

3. Die ausgekühlten Nudeln und die angebraten Tomaten mit den restlichen Zutaten vermischen und kurz durchziehen lassen.

4. Den Salat am besten mit einem selbst gemachten Baguette (https://www.backenmitchristina.at/blog/das_baguette_1x1/) servieren

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

NUDELSALAT

200 g	Nudeln nach Wahl
300 g	Tomaten
1	Knoblauchzehe
150 g	Mini Mozarella Kugerl
100 g	Ruccola
1 EL	Pizza-/Tomatensauce
3	Essig
5	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
	Basilikum, Thymian, Oregano