

# SOMMERLICHER NUDELSALAT

Backen  
mit  
Christina

★★★★★ 4.9 bei 7 Bewertungen



## 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\\_lx1/](https://www.backenmitchristina.at/blog/das_baguette_lx1/)) servieren



## Zutaten

### FÜR 4 PERSONEN

#### NUDELSALAT

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