



## MEDITERRANER NUDELSALAT

### Zutaten:

für 4-6 Personen:

- 500g kurze Nudeln (Penne, Rigatoni, Farfalle etc.)
- 1 Pckg. Feta
- 1/2 -1 Glas getrocknete Tomaten in Öl (Öl nicht wegleeren!)
- ca. 150g Oliven, entsteint
- 1 Bund Rucola
- ca. 4 EL Balsamico Essig
- ca. 2-3 EL Olivenöl
- ca. 50g Pinienkerne
- Salz, Pfeffer

### So geht's:

- 1** Die Nudeln nach Packungsbeilage al dente kochen und mit kaltem Wasser abschrecken, etwas abkühlen lassen. Die Pinienkerne kurz in einer Pfanne ohne Öl anrösten, dabei immer wieder umrühren, sodass sie ein hellbraune Farbe bekommen, beiseite stellen.
- 2** Den Feta in kleine Würfelchen schneiden, die Oliven halbieren und die getrockneten Tomaten vierteln oder halbieren. Fangt dabei das Öl der getrockneten auf. Nun gebt die Nudeln und die geschnittenen Zutaten in eine große Salatschüssel. Gebt 1-2 EL des Öls der getrockneten Tomaten dazu, 4 EL Essig und 2-3 EL Olivenöl. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen. Schmeckt den Salat etwas ab, es kann sein ihr benötigt noch etwas Öl, Essig oder Gewürze.
- 3** Den Rucola waschen und die Stiele entfernen. Eine Hand voll zur Seite legen, den Rest 1-2 mal mit der Hand zerrupfen und gemeinsam mit den Pinienkernen zum Salat gebe und unterheben. Nun die beiseite gelegten Rucola Blätter als Deko auf dem Salat verteilen und in den Kühlschrank stellen. Der Salat schmeckt am besten wenn er ein paar Stunden im Kühlschrank durchgezogen ist.

