



MEDITERRANER NUDELSALAT

von Heike Schoon



ZUTATEN

500 g bissfest gekochte Nudeln nach Wahl
250 g Cherrytomaten
1 Handvoll getrocknete Tomaten
1 Bund Rucola
50 g angeröstete Pinienkerne
ggf. frische Kräuter nach Wahl, bspw. Basilikum

Für das Dressing:
2 TL Pilz Pesto*, aktiviert mit 4 TL Wasser
4 TL Bruschetta*, aktiviert mit 8 TL Wasser
4 EL Griechisches Olivenöl* oder Basilikum Öl*
3 EL Sanfte Traube*
1 TL Italienisches Genuss Salz*
Meersalz*, Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für das Dressing miteinander verrühren.

Das angerührte Dressing nun mit den Nudeln und Tomaten vermengen.

Gerne ein paar Stunden durchziehen lassen.

Ggf danach nochmal mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren den Rucola vorsichtig unterheben und Pinienkerne darüber streuen.

Tipp:

Lecker dazu schmeckt mit Knobi Öl* angeröstetes Fladenbrot!

Wer mag, kann natürlich auch Oliven, Feta oder sonstige persönliche Favoriten zufügen.

*Edelschmaus Originalprodukt