



Mediterraner Nudelsalat

Sommerlich, leichter Nudelsalat □ Zutaten für 4 Personen

- 250g Nudeln z.B. Volanti, Penne oder Spiralen
- 150g Cocktailtomaten
- 2 Becher Mini-Mozzarella Kugeln
- 100g Oliven
- 2-3 EL Genuss aus dem Süden
- 1 Bund Rucola
- Olivenöl
- Balsamico Bianco
- Kräuter- Blütensalz "Sommer auf der Alm"
- Pfeffer

Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und abkühlen lassen. Die Cocktailtomaten und die Mozzarellakugeln halbieren und zusammen mit den Oliven zu den erkalteten Nudeln geben. Den Salat mit dem Balsamico und dem Olivenöl kräftig anmachen und "Genuss aus dem Süden" hinzufügen. Mit dem Kräuter- Blütensalz "Sommer auf der Alm" und Pfeffer abschmecken. Den Nudelsalat mind. 1 Stunde durchziehen lassen, vor dem servieren nochmals abschmecken und den Rucola unterheben. Tipp: Perfekt passen auch noch getrocknete Tomaten und etwas frischer Basilikum dazu. Wir wünschen Euch einen guten Appetit!