

# Italienischer Nudelsalat

Zutaten:

250g Nudeln (Gabelspagetti oder kleine Röhrennudeln)

200g Mozzarella

150g getrocknete Tomaten oder

300g Cherrytomaten

150g Rucolasalat

150g Parmaschinken bzw. Schwarzwälder Schinken

50g Pinienkerne

1 Knoblauchzehe

70ml Olivenöl

3 EL Balsamicoessig

1 TL Basilikumpesto

1 TL Senf

1 TL Honig

etwas Parmesankäse frisch gerieben

- Nudeln in Salzwasser al dente kochen, abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, abkühlen lassen
- Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht anbräunen
- Rucola, getrocknete Tomaten bzw. Cherrytomaten waschen und in Stücke schneiden
- Mozzarella in Stücke schneiden oder man kauft direkt kleine Mozzarella Kugeln
- Schinken ebenfalls klein schneiden
- Zutaten in einer großen Schüssel vorsichtig mischen
- Öl, Essig, gepresste Knoblauchzehe, Pesto, Senf und Honig miteinander verrühren
- Das Dressing erst kurz vor dem Servieren über den Salat geben

GUTEN APPETIT!