



www.timskitchen.de

Mediterraner Nudelsalat

Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

300	g	Pasta
150	g	Kirschtomaten
100	g	getrocknete Tomaten in Olivenöl
70	g	schwarze griechische Oliven (entsteint)
100	g	Parmesan (Grana Padano)
50	g	Rucola
20	Stück	Basilikumblätter
100	g	Parmaschinken
12	EL	Tim's Pesto verde
50	g	Pinienkerne
250	g	Mozzarella Bällchen
3	EL	weißen Balsamico
3	EL	Olivenöl
2,5	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 45 Minuten

Zubereitung:

Dieser fantastische Nudelsalat schmeckt nach Sommer, Sonne und Urlaub am Mittelmeer, Er ist der perfekte Begleiter von gegrilltem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten. Total köstlich!

Jetzt aber los, als Erstes stellt ihr einen Topf mit Wasser auf den Herd und dreht diesen auf die höchste Stufe.

Halbiert die Tomaten und entfernt den Stielansatz, gebt sie zusammen mit den Mozzarella Bällchen in eine große Schüssel. Die Oliven halbiert ebenfalls und gebt diese zu den Tomaten in die Schüssel.

Kocht das Wasser schon? Wenn ja, gebt eine gute Prise Meersalz in den Topf und danach die Pasta hinein. Einmal umrühren und die Hitze etwas zurück drehen, so dass das Wasser noch leicht brodelt. Die Kochzeit der Pasta findet ihr auf der Packung, davon zieht eine Minute ab, da die Pasta im Salat noch nachzieht.

Die Pinienkerne röstet in einer Pfanne ohne Öl an, sie sollen etwas Farbe nehmen, aber nicht schwarz werden. Sobald die Pinienkerne fertig sind, lasst sie abkühlen und gebt sie dann in die Schüssel zu den Tomaten.

Sobald die Pasta gar ist, diese in ein großes Sieb abgießen und so lange mit kaltem Wasser übergießen, bis diese kalt ist. Den Kochprozess habt ihr jetzt unterbrochen, lasst die nassen Pasta ca. 10 Minuten in dem Sieb liegen, bis sie fast trocken ist, so verwässert ihr nicht den leckeren Salat.

Wascht den Rucola und schleudert diesen trocken, schneidet diesen in mundgerechte Stücke und gebt ihn ebenfalls in die Schüssel. Den Parmaschinken schneidet in fingerbreite Streifen, die getrockneten Tomaten in sehr feine Streifen und die Basilikumblätter halbiert ihr einmal; auch diese Zutaten gebt in die Schüssel.



www.timskitchen.de

Nun fügt die Pasta hinzu, ebenfalls geben wir jetzt noch das Olivenöl, den Balsamico und das Pesto (das Rezept findet ihr unter www.TimsKitchen.de) zu unserem Salat. Vermischt alles gleichmäßig miteinander und schmeckt den Salat ab.

Nehmt einen Sparschäler zur Hand und „schält“ vom Parmesan damit dünne Streifen ab, diese gebt in den Salat und hebt sie vorsichtig unter, da sie leicht zerbrechen.

Ein absolut genial leckerer Salat, ich wünsche euch viel Freude beim Genießen.