



Dauer
15 Min



Portionen
4



Schwierigkeit
Easy

BACCILI'S NUDELSALAT





BACCILI'S NUDELSALAT

Zubereitung

SCHRITT 1

Pasta in reichlich Salzwasser kochen. Die gekochte Pasta absieben und auskühlen lassen.

SCHRITT 2

Rucola, Cocktailtomaten, Mozzarellaabällchen und getrocknete Tomaten schneiden.

SCHRITT 3

Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Dressing aus Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer zubereiten.

SCHRITT 4

Die geschnittenen Zutaten und gerösteten Pinienkerne zur abgekühlten Pasta geben.

SCHRITT 5

Das Dressing über den Nudelsalat geben und gut vermengen.

SCHRITT 6

Optional den Nudelsalat für etwa 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zutaten

1300 g	Pasta Arcobaleno
200 g	Cocktailtomaten
50 g	Rucola
50 g	Getrocknete Tomaten
150 g	Mozzarellabällchen
20 g	Pinienkerne
3 EL	Balsamico
3 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer



zum
Tutorial



Viel Spaß beim Nachmachen
und Genießen wünscht dir

Baccili Selezione