



Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Schafskäse

Zutaten für 4 Portionen

- | | |
|---------------------------------------|----------------------|
| » 500 g Nudeln | » 1 Pck. Schafskäse |
| » 1 Glas Oliven, schwarze | » Salz |
| » 1 Glas Tomate(n), getrocknete in Öl | » Pfeffer |
| » 4 EL Öl | » Cayennepfeffer |
| » 4 EL Tomatenmark | » 1 Bund Rucola |
| » 4 Zehen Knoblauch | » 1 Pck. Pinienkerne |

Zubereitung

Vorbereitung

1. Koche die Nudeln in Salzwasser gar und gieße sie anschließend ab.

2. Kräumele den Schafskäse mit den Händen.

3. Lass die getrockneten Tomaten abtropfen und fange 4 EL vom Öl auf.

4. Schneide die Tomaten und Oliven klein, wenn du möchtest.

Zubereitung

1. Mische alle Zutaten von den Oliven bis zum Schafskäse mit den noch warmen Nudeln.

2. Schmecke alles mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer ab.

3. Heb den Rucola und die kurz in der Pfanne gerösteten Pinienkerne erst kurz vor dem Servieren unter die Mischung.

4. Lass den Salat am besten über Nacht durchziehen.