

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen für 8 Portionen

Zutaten: 500 g Nudeln (Mini-Farfalle)
Wasser (Salzwasser)
2 Gläser getrocknete Tomaten in Öl (je 150 g Abtropfgewicht)
2 Päckchen Feta-Käse
50 g Pinienkerne
1 Bund Rucola
Olivenöl und Balsamico

Zubereitung

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Die Tomaten abgießen und klein schneiden, das Öl auffangen. Den Feta-Käse würfeln, den Rucola grob hacken.

Alle Zutaten miteinander vermengen, das Öl von den Tomaten dazugeben. Mit etwas Olivenöl und Balsamico abschmecken und vor dem Verzehr einige Zeit durchziehen lassen (mindestens drei Stunden, am besten über Nacht).