

# Nudelsalat mit Tomaten und getrockneten Tomaten und Olivenöl

von klubfuerkids

Mengen für 20 Personen

Tags: Einfach, schnell, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

3.0 kg Nudeln	Nudeln al dente kochen (in Salzwasser), oder übrige Nudeln eines anderen Tages verwenden ;) ganz am Ende mit zu den anderen Zutaten (Öl, Tomaten, Knoblauch, getr.Tomaten) in die Pfanne geben, kurz schwenken
2 dl Olivenöl	in Pfanne erhitzen
2.0 Stück Knoblauchzehen	zerdrücken und kurz zum Öl hinzufügen
16 Stück Tomaten	in Würfel schneiden oder Cherry-Tomaten halbieren (dann etwa 500gr), sofort nach dem Knoblauch zum Öl geben (Kochfeld/Herd kann schon ausgeschaltet werden)
160 g Tomaten (getrocknet)	klein schneiden und mit in die Pfanne geben
500 g Mozzarella	etwa 3 mozzarella Kugeln, grob in Würfel schneiden, nachdem die Nudeln und Tomaten etc. etwas abgekühlt sind, dazu geben. So schmilzt der Käse etwas an, aber nicht zu sehr.
160 g Basilikum	einige Basilikumblätter rupfen und zum Servieren leicht unter den Salat heben.

Salat am besten lauwarm servieren