

Nudelsalat mit Tomaten und getrockneten Tomaten und Olivenöl

von klubfuerkids

Mengen für 24 Personen

Tags: schnell, Vegetarisch, Einfach

Gewürze: Salz, Pfeffer

| | |
|----------------------------|---|
| 3.6 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 |
| 2.4 dl Olivenöl | in Pfanne erhitzen |
| 2.4 Stück Knoblauchzehen | zerdrücken und kurz zum Öl hinzufügen |
| 19.2 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) |
| 192 g Tomaten (getrocknet) | klein schneiden und mit in die Pfanne geben |
| 600 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. |
| 192 g Basilikum | einige Basilikumblätter rupfen und zum Servieren leicht unter den Salat heben. |

Salat am besten lauwarm servieren