

Nudelsalat mit Tomaten und getrockneten Tomaten und Olivenöl

von Yael G

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, schnell, Einfach

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.5 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
1.0 dl Olivenöl	in Pfanne erhitzen
* 3 g Knoblauchzehen	zerdrücken und kurz zum Öl hinzufügen
8.0 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)
80 g Tomaten (getrocknet)	klein schneiden und mit in die Pfanne geben
250 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.
80 g Basilikum	einige Basilikumblätter rupfen und zum Servieren leicht unter den Salat heben.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Salat am besten lauwarm servieren