

Nudelsalat mit Tomaten und getrockneten Tomaten und Olivenöl

von Ralph v/o Timido

Mengen für 31 Personen

Tags: schnell, Einfach, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

3.72 kg Nudeln	Nudeln al dente kochen (in Salzwasser), oder übrige Nudeln eines anderen Tages verwenden ;) Zutaten laufend begeben und miteinander vermischen, damit nicht nur Nudeln zuunterst sind
2.48 dl Olivenöl	in Pfanne erhitzen
2.48 Stück Knoblauchzehen	zerdrücken und kurz zum Öl hinzufügen
19.8 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)
198 g Tomaten (getrocknet)	klein schneiden und mit in die Pfanne geben, im Pack nicht im Öl eingelegt
620 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.
198 g Basilikum	einige Basilikumblätter rupfen und zum Servieren leicht unter den Salat heben.
1.55 Liter Salatsauce	Am Schluss auf dem Teller dazugeben

Salat am besten lauwarm servieren