

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten

Zutaten

Für 4 Personen

400 g Nudeln

1 Glas Oliven

100g getrocknete Tomaten

4 EL Öl

4 EL Tomatenmark

4 Zehe/n Knoblauch, durchgepresst

200 g Schafskäse (optional)

Salz und Pfeffer Cayennepfeffer

1 Bund Rucola

60g Pinienkerne



Die Nudeln in Salzwasser gar kochen und anschließend abgießen. Den Schafskäse mit den Händen zerkrümeln. Die getrockneten Tomaten und die Oliven klein schneiden.

Alle Zutaten von Oliven bis Schafskäse mit den noch warmen Nudeln vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Den Rucola und die kurz in der Pfanne gerösteten Pinienkerne erst kurz vor dem Servieren unterheben.

Der Salat schmeckt am besten, wenn er 1 Nacht durchgezogen hat.