



Schneller Pasta-Salat

mit Büffelmozzarella und Tomaten



20-30min



3-4 Personen

Bei diesem Nudel-Salat ist wirklich etwas für jeden dabei: Die geschwungenen Nudeln tummeln sich in einer Schüssel mit knackigen Gürkchen, saftigen Kirschtomaten und Oliven. Mit einer Handvoll frischer Kräuter und zartem Büffelmozzarella verfeinert, ist im Nu ein Festmahl für die ganze Familie zubereitet.

- Conchiglioni, Iris ¹
- Kalamata Oliven ohne Stein in Lake
- Knoblauchzehe
- Balsamico-Essig
- Kirschtomaten
- Kräutermix: Dill & Basilikum
- Büffelmozzarella
- Landgurke

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene
Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 720kcal, Fett 26.3g,
Kohlenhydrate 90.0g, Eiweiß 26.6g



1. Gemüse vorbereiten

In einem Topf ausreichend, gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Olive**n abtropfen und grob hacken. Die **Gurke** ggfs. schälen, der Länge nach halbieren, nach Wunsch das Kerngehäuse ausschneiden und den Rest in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Die **Tomaten** vierteln. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben.



4. Dressing zubereiten

In einer Schüssel den **Balsamico-Essig**, **Knoblauch**, 4EL Öl, Salz und Pfeffer zu ein **Dressing** verrühren.



2. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** darin für ca. 8-10Min. bissfest garkochen. Ist die **Pasta** gar, durch ein Sieb abgießen, mit etwas kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.



5. Salat mischen

Nun die **Pasta** mit den **Käutern**, den **Gurkenstücken**, den **Tomaten**, den **Oliven** und dem **Dressing** vermischen. Je nach Geschmack mit weiterem Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.



3. Kräuter vorbereiten

Während die **Pasta** kocht, den **Dill** und den **Basilikum** von den harten Stängeln zupfen und grob hacken.



6. Salat servieren

Den **Mozzarella** in grobe Stücke zupfen und über dem **Nudelsalat** verteilen.