Nudelsalat Mediterran

Der Nudelsalat Mediterran ist ein leichtes Sommer Rezept. Der delikate Salat mit Olivenöl schmeckt hervorragend zum Abendessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

500 g	Nudeln (Farfalle)
50 g	Tomaten (getrocknet)
50 g	Oliven (schwarz entsteint)
50 g	Oliven (grün entsteint)
100 g	Feta
1 Bund	Rucola
4 Stk.	Basilikumblätter
	Salz und Pfeffer
50 ml	Olivenöl extra vergine

Zubereitung

1. Für den **Nudelsalat Mediterran** die Farfalle Nudel in Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Farfalle in eine Salatschüssel geben.

2. Den Rucola Salat waschen, trocken schütteln und zu den Nudeln geben.

3. Die getrockneten Tomaten zerschneiden, den Feta Schafskäse in grobe Stücke schneiden. Die Basilikumblätter fein hacken und alle Zutaten vermengen.

4. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Zirka 90 Minuten durchziehen lassen.

Tipp