

# 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	<a href="#">Nudeln</a> (Farfalle)
50 g	<a href="#">Tomaten</a> (getrocknet)
50 g	<a href="#">Oliven</a> (schwarz entsteint)
50 g	<a href="#">Oliven</a> (grün entsteint)
100 g	Feta
1 Bund	<a href="#">Rucola</a>
4 Stk.	Basilikumblätter
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
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