

# Nudelsalat mit Gemüse

Der fleischlose Nudelsalat mit Gemüse ist ein tolles Rezept und sorgt für schmackhafte Abwechslung in deinem Speiseplan.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

400 g	<a href="#">Nudeln</a> (Spiralnudeln, Penne, Hörnchen, etc.)
300 g	Cocktailtomaten
1 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
1 Stk.	Zucchini (kleine)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
200 g	Mini-Mozzarella-Kugeln
	Olivenöl extra vergine
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Handvoll	frische Kräuter (Petersilie, Basilikum, etc.)

## Zubereitung

1. Für den **Nudelsalat mit Gemüse** die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest nach Packungsanleitung garen. Mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Zucchini waschen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. Die Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln, Paprika in kleine Stücke schneiden.
2. Jetzt etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchini-Scheiben von beiden Seiten einige Minuten anbraten. Am Ende den Knoblauch zugeben und kurz andünsten. Von der Hitze nehmen und leicht abkühlen lassen.
3. Alle Zutaten in einer Salatschüssel geben, Mini-Mozzarella zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Abschließend mit [Olivenöl extra vergine](#) marinieren und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren. Auf Teller anrichten und genießen.

## Tipp