

## Italienischer Nudelsalat

### Zutaten:

|               |   |
|---------------|---|
| <b>250 g</b>  | Gobbetti (Barilla Nr. 51 / Gabelspaghetti)        |
| <b>150 g</b>  | schwarze Oliven                                   |
| <b>100 g</b>  | Pinienkerne                                       |
| <b>1</b>      | Knoblauchzehe                                     |
| <b>1</b>      | kleines Glas getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt |
| <b>1 Pck.</b> | Gewürzmischung für Salate                         |
| <b>1 Pck.</b> | Kräuter italienische Art                          |
| <b>Etwas</b>  | Olivenöl, Balsamico-Essig                         |
| <b>Prise</b>  | Salz, Pfeffer und eine Handvoll Rucola            |



### Zubereitung:

Die Nudeln nach Anleitung in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und abkühlen lassen. Den Knoblauch pressen, die getrockneten Tomaten und Oliven ebenfalls klein würfeln.

Olivenöl, Balsamico-Essig, Knoblauch zu einem Dressing gut verarbeiten und mit Salatgewürz und italienischen Kräutern über die noch warmen Nudeln geben. Zusammen mit dem Rucola unterheben.

Die Pinienkerne nun in der Pfanne anrösten und unter den Salat heben. Nach Belieben nochmals mit den Gewürzen und Balsamico abschmecken.

### Tipp:

Am besten schmeckt der Salat, wenn er gut durchgezogen ist. Kann aber auch sofort noch warm gegessen werden.

Monika Link