

NUDELSALAT MIT TOMATE & MOZZARELLA

Backen
mit
Christina

★★★★☆ 4.3 bei 6 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und gut auskühlen lassen.
- 2 Den Knoblauch fein schneiden. Cocktail Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln, Mozzarella Kugeln vierteln.
- 3 Die Nudeln dazugeben. Alles gut verrühren und mit Parmesan, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico Essig abschmecken.
- 4 Den frischen Basilikum dazugeben, danach auf Gläser aufteilen und zum Schluss noch etwas Crema di Balsamico am Salat verteilen.

Dazu passt am besten ein selbst gemachtes [Buguette](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/baguette/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/baguette/>)



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

SALAT

- 300 g Nudeln
- 300 g Cocktail Tomaten
- 200 g Mozzarella Kugeln
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g gehobelter Parmesan
- 6 EL Balsamico Essig
- 6 EL Olivenöl
- Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Crema di Balsamico