

REZEPT DES MONATS

# Mediterraner Nudelsalat mit frischem Gemüse

Holen Sie sich den Sommer in den eigenen Garten und reichen Sie diesen Salat bei der nächsten Grillparty.

## Zutaten:

2  
Portionen

- 300 g Farfalle
- 250 g Feta
- 250 g Cocktailtomaten
- 100 g Rucola (ca. eine Handvoll)
- 50 g getrocknete Tomaten
- 5 Blätter Basilikum
- 2 EL Pinienkerne
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Balsamicoessig
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz & Pfeffer (nach Bedarf)

## Zubereitung:

1. Die Farfalle nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Die Cocktailtomaten waschen und in Viertel schneiden.
3. Basilikum waschen und in sehr kleine Stücke zupfen.
4. Den Feta der Packung entnehmen und zerbröseln.
5. Die Farfalle mit Rucola, Feta, Cocktailtomaten und Pinienkernen vermengen.
6. Aus Olivenöl, Balsamicoessig, Zitronensaft, getrockneten Tomaten, Basilikum, Pfeffer & Salz ein Dressing zubereiten.
7. Das Dressing mit dem restlichen Salat vermengen und servieren.

### Tipp:

Wer es würziger mag, kann weitere frische Kräuter oder Chilisalz hinzufügen.