



Mediterraner Nudelsalat

🔪🔪🔪 Leicht 🍽️ 4 Portionen ⌚ 25 min.



Frisch, aromatisch und voll mediterraner Leichtigkeit – dieser Nudelsalat ist mehr als nur eine Beilage. Mit frischen Tomaten, cremigem Mozzarella und knackigem Rucola bringt er die Aromen Italines direkt auf den Teller. Inspiriert von klassischen Zutaten, aber modern kombiniert, passt er ideal zu Grillabenden, Picknicks oder als leichtes Hauptgericht – unkompliziert, sommerlich und einfach gut.

Zutaten

300 g Pasta
250 g Kirschtomaten
50 g Rucola
30 g Pinienkerne
200 g ORO di Parma
passierte Tomaten in der
Glasflasche
150 g Mini Mozzarella
80 g schwarze Oliven
2 EL Balsamico-Essig
3 EL Olivenöl
1 TL Oregano
Salz & Pfeffer

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Pasta nach Wahl, Kirschtomaten, Mozzarella, Oliven, Pinienkerne, Öl

Pasta nach Packungsanleitung al dente kochen und abgießen. In der Zwischenzeit Kirschtomaten, Mini-Mozzarella und Oliven halbieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten.

Schritt 2: Die Zubereitung

Zutaten: Pasta, Kirschtomaten, Rucola, Pinienkerne, ORO di Parma passierte Tomaten, Mozzarella, schwarze Oliven, Balsamico-Essig, Olivenöl, Oregano, Salz und Pfeffer

Alle Zutaten – gekochte Nudeln, Tomaten, Mozzarella, Oliven, Pinienkerne, Rucola, passierte Tomaten, Balsamico, Olivenöl und Gewürze – in einer großen Schüssel gründlich vermengen. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen, anschließend abschmecken und servieren.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.rodiparma.de/italienische-rezepte