Rezept

Nudelsalat mit Tomaten und Rucola

Ein Rezept von Nudelsalat mit Tomaten und Rucola, am 27.04.2024

Zutaten

	Salz
6	Kirschtomaten
1	Frühlingszwiebel
1 EL	saure Sahne
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 g	Nudeln (z. B. Muschelnudeln)
1/2 Bund	Rucola
3 EL	Balsamico-Essig
1 Prise	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. In einem großen Topf reichlich Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Die Nudeln hineingeben und nach Packungsanleitung bissfest kochen.

2. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Rucola waschen und trocken schütteln. Die Frühlingszwiebel waschen, mit Küchenpapier abtupfen und den hellgrünen Teil in schmale Scheiben schneiden.

3. Sobald die Nudeln gar sind, in einem Sieb abgießen und etwas auskühlen lassen. Wenn es schnell gehen soll, einfach unter kaltem Wasser abspülen und mit den Tomaten, dem Rucola und den Frühlingszwiebeln in eine größere Schüssel geben. 5 Rucolablätter beiseitelegen.

4. Den Balsamico-Essig mit der sauren Sahne und dem Zucker verrühren, über den Salat geben und alles kräftig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die beiseitegelegten Rucolablätter zur Dekoration auf den Nudelsalat legen oder sie nur unter die obere Hälfte heben.