

## Rezept

# Makkaroni-Salat Pizza-Style

Ein Rezept von Makkaroni-Salat Pizza-Style, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Makkaroni	Salz
<b>150 g</b> italienische Salami	<b>100 g</b> getrocknete Tomaten (in Öl)
<b>1 Glas</b> Artischockenherzen (180 g Abtropfgewicht)	<b>5 EL</b> grüne Oliven (entsteint, Glas)
<b>250 g</b> Mozzarella	<b>1 große</b> Zwiebel
<b>100 ml</b> Olivenlake	<b>5 EL</b> Aceto balsamico bianco
<b>1 TL</b> Pizzagewürz	Pfeffer
<b>5 Stängel</b> Basilikum	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal, 34 g F, 30 g EW, 53 g KH

## Zubereitung

1. Die Makkaroni in Drittel brechen und in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, heiß abbrausen und abtropfen lassen. Salami in Streifen schneiden. Tomaten abtropfen lassen, dabei 5 EL Öl für die Marinade auffangen. Die Tomaten klein würfeln.
2. Artischocken abgießen und den Sud für die Marinade auffangen. Die Artischocken in gleichmäßige Stücke schneiden. Oliven in Ringe schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und 1 cm groß würfeln. Zwiebel schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Alles in eine große Schüssel geben.
3. Tomatenöl, Artischockensud, Olivenlake und Essig in einem Schüttelbecher kräftig durchschütteln. Die Marinade mit Pizzagewürz, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Über den Salat gießen, alles locker durchmischen und mindestens 1 Std. ziehen lassen. Danach das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter grob schneiden. Unter den Salat heben und servieren.