Rezept

Nudelsalat mit Ölsardinen

Ein Rezept von Nudelsalat mit Ölsardinen, am 12.10.2024

Zutaten

- **300 g** kurze Nudeln (z. B. Fusilli oder Casarecce)
- **400 g** Cocktailtomaten
- **1 Bund** Basilikum
- **1 EL** entsteinte Oliven (grün oder schwarz)
- **4 EL** Olivenöl
- **2** Dosen Ölsardinen (je etwa 75 g Abtropfgewicht)
- Salz
- **2** Kugeln Mozzarella (250 g)
- **4** getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- **2 EL** Aceto balsamico
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen, kurz kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Die Cocktailtomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Mozzarella abtropfen lassen und würfeln. Die Basilikumblättchen abzupfen und grob hacken. Getrocknete Tomaten und Oliven abtropfen lassen und mit dem Basilikum, Balsamico und Olivenöl im Blitzhacker fein zerkleinern. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Nudeln, Tomaten, Mozzarella und Sauce mischen, abschmecken und in eine Schüssel füllen. Die Ölsardinen abtropfen lassen und darauf verteilen. Lauwarm oder ganz abgekühlt servieren.