

Rezept

Nudelsalat mit Speck und Tomaten

Ein Rezept von Nudelsalat mit Speck und Tomaten, am 27.04.2024

Zutaten

250 g Mozzarella	2 Knoblauchzehen
1 TL getrockneter Thymian	Salz
Pfeffer	Chilipulver
4 EL Olivenöl	150 g durchwachsener Speck
1 große Zwiebel	300 g feste Tomaten
4 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten	250 g dünne Makkaroni
3 EL Weißweinessig	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Den Mozzarella klein würfeln. Knoblauch schälen und durchpressen. Mit dem zerriebenen Thymian, Salz, Pfeffer, Chilipulver und 1 EL Öl mischen. Unter den Mozzarella rühren.
2. Den Speck klein würfeln. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und würfeln. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden.
3. Die Nudeln in Stücke brechen und in kochendem Salzwasser garen, bis sie bissfest sind.
4. Inzwischen den Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 3 Min. braten. Die Zwiebelstreifen dazugeben, etwa 4 Min. mitbraten. Mit dem Essig ablöschen, das übrige Öl dazugeben.
5. Die Nudeln abgießen und kalt abschrecken. Mit dem Speck, den frischen und den getrockneten Tomaten und dem Mozzarella mischen. Vor dem Servieren mindestens 30 Min. durchziehen lassen.