Rezept

Scharfer Nudelsalat

Ein Rezept von Scharfer Nudelsalat, am 09.06.2025

Zutaten

120 g	kurze Nudeln (z. B. Rigatoni)
300 g	Tomaten
1 kleines Bund	Rucola (ca. 50 g)
40 g	Tomatenmark
1 TL	Harissa
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Salz
2 EL	Salzkapern (oder eingelegte Kapern)
20 g	Parmesan (am Stück)
1 TL	gekörnte Gemüsebrühe
2 TL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsangabe al dente garen, dann in ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Tomaten halbieren, mit einem Teelöffel entkernen und würfeln. Kapern abspülen und hacken. Rucola putzen, waschen, trocken schütteln und grob zerpflücken. Parmesan mit dem Sparschäler in dünne Späne schneiden.

3. Tomatenmark und gekörnte Brühe mit 3 EL heißem Wasser verrühren, Harissa, Olivenöl und Kapern unterrühren. Nudeln und Tomaten untermischen und pfeffern. Kurz vor dem Servieren den Rucola unter den Salat mischen. Mit Parmesanspänen bestreuen.