

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Rucola-Nudel-Salat mit getrockneten Tomaten

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca.30 Min.

<i>Fusili</i>	<i>300g</i>
<i>Pinienkerne</i>	<i>2 EL</i>
<i>Getrocknete Tomaten in Öl</i>	<i>4 EL</i>
<i>Rucola</i>	<i>125 g</i>
<i>Parmesan</i>	<i>60 g</i>
<i>Knoblauch</i>	<i>1 Zehe</i>
<i>Olivenöl</i>	<i>2 EL</i>
<i>Balsamessig, weiß</i>	<i>1 EL</i>
<i>Salz</i>	
<i>Pfeffer aus der Mühle</i>	
<i>Oliven, entsteint</i>	<i>3 EL</i>

nach Packungsangabe al dente garen.

rösten und abkühlen lassen.

evtl. kleiner schneiden.

putzen, waschen und abtropfen lassen, evtl. kleiner schneiden.

in feine Scheiben hobeln.

abziehen und fein hacken. Mit

und

zu einem Dressing verquirlen. Nudeln mit Tomaten,

und Dressing mischen. Rucola unterheben und mit Parmesan

und Pinienkernen bestreut servieren.

Der ideale Begleiter

[Grauburgunder / Trocken](#)

