MEIN GENUSS



Mediterraner Nudelsalat



It’s a match!

Mediterraner Allrounder - Das Basilikum Gewürz sollte jeder Liebhaber der mediterranen Küche besitzen!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Backofen auf *220 °C* vorheizen. Das Ende und den Stielansatz der Zucchini entfernen, die Zucchini halbieren und in etwa 1 cm breite Halbmonde schneiden. Paprikaschote putzen und in Streifen schneiden. Cherrytomaten halbieren.
2. Das Olivenöl in eine Schüssel geben, Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen. Die Zucchini, Paprika und Cherrytomaten in die Schüssel geben und alles gut durchmischen, sodass das Gemüse vollständig mit der Öl-Gewürzmischung umhüllt ist. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und auf mittlerer Einschubhöhe etwa **15 Minuten** lang bissfest garen.
3. In der Zwischenzeit die Pasta nach Anleitung bissfest kochen, danach mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Während die Nudeln kochen, Rucola unter fließendem Wasser waschen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Parmesan in grobe Späne raspeln.
4. **Balsamico**, **Salz** und **Pfeffer** in einer Schüssel gut verquirlen. Dann nach und nach zusätzlich **Olivenöl** unter Rühren hinzufügen, sodass eine sämige Vinaigrette entsteht. Mozzarella in mittelgroße Stücke zupfen.
5. Nun sollte das Gemüse fertig gegart sein. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Anschließend die Pasta, Gemüse, Rucola und den Mozzarella in eine Schüssel geben. Mit dem **getrockneten Basilikum** würzen, anschließend das Dressing unterheben und alles gut durchmischen. Abschmecken und nach Bedarf noch einmal mit Basilikum, Salz und Pfeffer nachwürzen. Den mediterranen Nudelsalat mit dem Parmesan toppen und sofort genießen.

Zutaten

300 g Pasta (Farfalle oder Penne)
1 Zucchini
250 g Cherrytomaten
1 rote Paprika
1 Handvoll Rucola
100 g getrocknete Tomaten in Öl
1 Kugel Mozzarella
1 TL Basilikum Gewürz gerebelt
4 EL Balsamico Essig
4 EL natives Olivenöl
Salz
Pfeffer
Parmesan nach Geschmack

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht

MEIN GENUSS

möglich. Gutschein gültig bis zum 14.05.2027.