

Nudelsalat mit Kirschtomaten, Rucola und Ziegenkäse

FOODBOX



Zutaten für 2 Personen

- › 250 g Nudeln;
z. B. kleine Muschelnudeln
- › 1 Knoblauchzehe
- › Salz
- › 4 EL Olivenöl insgesamt
- › 150 g Kirschtomaten
- › 1 Hand voll Rucola
- › 60 g schwarze Oliven
- › 4 getrocknete Tomaten;
eingelegt in Öl
- › 3 EL weißer Balsamicoessig
- › Pfeffer
- › Zucker
- › 80 g Ziegenweichkäse

Zubereitung in 20 Minuten

- 1 Nudeln mit der gehäuteten Knoblauchzehe in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Anschließend abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und mit 1 EL Öl vermengen.
- 2 Tomaten waschen und halbieren. Rucola waschen und trocken schleudern. Die Oliven sowie die getrockneten Tomaten abtropfen lassen. Dabei etwas vom Tomatenöl auffangen und die getrockneten Tomaten grob hacken.
- 3 Knoblauchzehe aus dem Kochwasser fein hacken. Zusammen mit übrigem Olivenöl sowie 1 TL Tomatenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker zu einem Dressing verrühren und abschmecken.
- 4 Nudeln mit Kirschtomaten, Rucola, Oliven und gehackten Tomaten in einer Schüssel vermengen. Ziegenkäse darüber bröckeln und auf Lunchboxes verteilen. Das Dressing vor dem Servieren unter den Salat mischen.

