

Italienischer Nudelsalat

Rucola verleiht diesem Salat eine würzig – pikante Note!

glutenfrei, weizenfrei, eifrei



Für 2-3 Portionen

125g kleine glutenfreie Nudeln (ich verwende Risetti von Le Asolane)

100g Mozzarella

80g getrocknete Tomaten in Öl

80g Rucola

80g Parmaschinken

Parmesan, frisch gerieben

Für das Dressing:

1 Zehe Knoblauch, zerdrückt

40ml Olivenöl

2 EL Essig

1 TL Senf, mittelscharf

$\frac{1}{2}$ TL Honig

Salz

Pfeffer

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser überbrausen und auskühlen lassen.

2. Mozzarella und Parmaschinken in Stücke schneiden. Tomaten fein würfeln. Rucola waschen und grob zerkleinern. Alle Zutaten in eine Salatschüssel geben und vermischen.

3. Für das Dressing alle Zutaten gut verrühren und erst kurz vor dem Servieren mit dem Salat vermengen.

Variation: Anstatt getrockneten Tomaten können auch etwa 100g frische Tomaten verwendet werden.