



Mediterraner Nudelsalat

mit getrockneten Tomaten, Rucola,
Pinienkernen & Parmesan

Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen. Die Knoblauchzehen schälen und pressen und mit den NATURATA Gemüsebrühe, NATURATA Honig Senf Sauce, Pfeffer, NATURATA Oilvenöl und NATURATA Condimento vermischen. Die getrockneten Tomaten in mundgerechte Streifen schneiden und ebenfalls zum Dressing geben. Die noch heißen, abgetropften Nudeln mit dem Dressing vermischen und in der Sauce abkühlen lassen.
2. Den Rucola waschen und trockenschleudern. Von harten Stielen befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Tomaten waschen, abtrocknen und halbieren oder vierteln. Vor dem Servieren zusammen mit der Hälfte des gehobelten Parmesankäses vermischen.
3. Den Salat vor dem Servieren mit gerösteten Pinienkernen und den restlichen Parmesan-Hobeln betreuen.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

- 750 g Penne, Dinkel hell
- 200 ml Gemüsebrühe hefefrei
- 9 EL Honig Senf Sauce
- 100 g Olivenöl Kreta PDO nativ extra
- 50 g Condimento Bianco

Weitere Zutaten

- 80 g getrocknete Tomaten, in Öl, abgetropft
- 500 g Cherry Tomaten
- 1 Bund Rucola
- 150 g Parmesan
- nach Belieben, geröstete Pinienkerne
- 3 Stück Knoblauchzehen
- 1/4 TL Pfeffer