

# NUDELSALAT MIT TOMATE UND MOZZARELLA

## NUDELSALAT MIT TOMATE UND MOZZARELLA

Das man Nudelsalat auch ohne Unmengen von Mayonnaise zaubern kann ist heutzutage kein Geheimnis mehr. Ich habe mich für mein Geburtstagsbuffet für eine besonders frische Variante mit Tomaten und Mozzarella entschieden. Da durften natürlich Basilikum und ein Essig-Öl Dressing nicht fehlen!



### Zutaten für 1 große Schüssel:

500g Spirelli

8 große Tomaten

2x Mozzarella (je 125g)

1 großer Topf Basilikum

6 EL Crema di Balsamico (darf auch fruchtig sein)

Olivenöl (ca. 50 ml)

Pfeffer & Salz

### Zubereitung:

Ich koche die Nudeln in Salzwasser bis sie al dente sind. Eiskalt abschrecken und zum Abkühlen beiseite stellen. Wenn die Nudeln später abgekühlt sind spüle ich sie nochmal mit kaltem Wasser ab. Dadurch hören sie augenblicklich auf aneinander zu kleben (der Trick ist von Steffen Henssler – das hat er irgendwann mal bei den Topfgeldjägern gezeigt).

Ich schneide den Mozzarella in kleine Würfel. Die Tomaten werden geviertelt, vom Inneren befreit und der fleischige Anteil wird ebenfalls in kleine Würfel geschnitten. Mozzarella und Tomaten zu den Nudeln geben. Dann wird der Salat mit einem Dressing aus Crema di Balsamico und Olivenöl angemacht. Mit Pfeffer und Salz würzen, gut umrühren und abschmecken. Je nach Bedarf noch etwas Balsamico oder Olivenöl dazu geben. So sollte der Salat einige Zeit ziehen dürfen (hier gut 1 Stunde).



Das Basilikumtöpfchen komplett abernten, 2-3 Blätter beiseite legen und den Rest fein hacken. Das Basilikum unter den Nudelsalat mischen. Nochmal abschmecken und bei Bedarf mit Pfeffer und Salz, bzw. auch mit Olivenöl und Crema di Balsamico würzen. Alle Nudeln sollten mit dem Essig-Öl

Dressing überzogen sein, aber nicht darin schwimmen!

Den fertigen Salat mit den beiseite gelegten Basilikumblättchen dekorieren. Passt super zum Grillen oder auf ein Buffet.

Leicht und lecker!

