



PETRAS NUDELSALAT MEDITERRAN

VON: PETRA REHERMANN

ZUTATEN:

- 500 G NUDELN (PENNE)
- 1 PKT RUCOLA
- 1 PKG CHAMPIGNONS
- 1 BLOCK SCHAFSKÄSE
- 1 GLAS SCHWARZE OLIVEN
- 1 GLAS GETROCKNETE TOMATEN IN ÖL
- PINIENKERNE
- 1 TOPF BASILIKUM

FÜR DAS DRESSING:

- ÖL DER GETROCKNETEN TOMATEN
- 2-3 EL GRÜNES PESTO
- 2-3 EL TOMATENMARK
- 1 EL SENF
- 5 EL GUTES OLIVENÖL
- 1 SCHUSS ACETO BALSAMICO
- PFEFFER

NUDELN KOCHEN,
RUCOLA SCHNEIDEN,
CHAMPIGNONS IN SCHEIBEN
SCHNEIDEN UND ANBRATEN,
SCHAFSKÄSE IN STÜCKE
BRECHEN,
OLIVEN IN SCHEIBEN
SCHNEIDEN,
GETROCKNETE TOMATEN
SCHNEIDEN, DAS ÖL
AUFFANGEN.

PINIENKERNE ANRÖSTEN,
BASILIKUM ABZUPFFEN UND
SCHNEIDEN.

DIE ZUTATEN FÜR DAS
DRESSING GUT VERMISCHEN
UND ÜBER DEN VERMENGTE
SALAT GEBEN.