



Mediteraner Nudelsalat

ZUTATEN

Für ca. 4 Portionen

500 g	Farfalle (Schmetterlingsnudeln)
100 g	Pinienkerne
50 g	Parmesan
200 g	Tomate(n), getrocknete in Öl
30	Basilikumblätter
50 ml	Olivenöl
1 TL	Senf
1 EL	Balsamicoessig
1	Zwiebel
200g	Cocktailtomaten
1 Bund	Rucola
1 Glas	Oliven
2	Knoblauchzehe(n)
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen.

In der Zwischenzeit die Tomaten klein schneiden und den Parmesan hobeln in große Stücke. Den Knoblauch abziehen, durchpressen oder winzig klein schneiden auch die Zwiebel kleinschneiden. Die Pinienkerne vorsichtig in einer Pfanne ohne Fett anrösten. (Vorsicht - sie werden schnell schwarz!) Die Basilikumblätter klein reißen oder schneiden.