

Heidis Rucola Nudelsalat

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Nudeln, kleine Röhrennudeln oder andere
- 200 g Mozzarella
- 150 g Tomate(n), getrocknete, in Öl
- 150 g Rucola (Rauke)
- 150 g Parmaschinken, o. gekochter Schinken
- 50 g Pinienkerne
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz und Pfeffer
- 70 ml Olivenöl
- 3 EL Balsamico
- 1 TL Pesto, z.B. Basilikumpesto
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- Parmesan, frisch geriebener

Die Nudel in Salzwasser al dente abkochen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen und auskühlen lassen.

Die Pinienkerne ohne Fett und bei mittlerer Hitze in der Pfanne leicht anbräunen. Rucola waschen, trocken schleudern und zerkleinern. Die getrockneten Tomaten und den Mozzarella abtropfen lassen und würfeln. Den Parma- oder Kochschinken in zarte Streifen schneiden. Der Schinken kann auch am Stück gekauft werden, dann bitte würfeln. Die Zutaten in eine große Schüssel geben, vorsichtig durchmischen, salzen und pfeffern.

Für das Dressing Öl, Essig, die gepresste Knoblauchzehe, das Pesto, den Senf und den Honig miteinander verrühren. Das Dressing erst kurz vor dem Servieren über den Salat geben. Alles noch einmal gut durchrühren und mit dem frisch geriebenen Parmesan (Menge nach Geschmack) garnieren.

Dieser Salat ist ein etwas außergewöhnlicher Sommersalat, passt gut zu Gegrilltem und schmeckte meinen Gästen sehr gut.