

# Farfallesalat



Nudelsalat mit getrockneten Tomaten

- Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten
- Garzeit ca. 10 Minuten



## Werkzeug

- Messer, Brett
- Kochtopf, Durchschlag bzw. Sieb
- Schüssel zum Servieren
- 

## Zutaten

- 500g Farfalle
- 125g eingelegte, getrocknete Tomaten
- 125g eingelegte Artischockenherzen
- 150g (Abtropfgewicht) entsteinte schwarze Oliven
- Rotweinessig und Balsamico
- Olivenöl
- Pfeffer, Salz
- frisches Basilikum
- Ruccola als Dekoration
- Pinienkerne

## **Zubereitung**

Farfalle in Salzwasser für ca. 10 Minuten bissfest kochen. Wasser abgießen. Nudeln in eine große Schüssel geben.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten (einfach in die Pfanne, heiß machen und umschütteln bis sie braun sind) und zu den Nudeln geben.

Oliven, Tomaten und Artischocken kleinschneiden. Basilikum und Ruccola waschen, kleinhacken und untermischen. Alles zu den Nudeln in die Schüssel füllen.

Essig und Balsamico, Öl, Pfeffer und Salz in eine leeres Marmeladenglas geben, gut durchschütteln und schnell in die Schüssel gießen.

Den Salat mit den Händen schön durchmischen. Ca. eine Stunde ziehen lassen und ggfs. noch mit Essig, Öl, Pfeffer oder Salz nachwürzen.

Ein paar Ruccola zweige waschen und trocken tupfen. Als Dekoration oben auf den fertigen Salat geben.

Guten Appetit!