

italienischer Nudelsalat

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Tortellini
- 1 TL Jodsalz
- 250 ml Rama Cremefine zum Kochen 15% Fett
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Honig
- 3 EL heller Balsamicoessig
- Pfeffer
- 40 g Pinienkerne
- 100 g Schinkenwürfel
- 1 Zwiebel
- 50 g getrocknete Tomaten (in Öl, abgetropft oder Antipasti-Tomaten)
- 50 g Rucola
- 250 g Cocktailtomaten
- 125 g Mozzarella (oder Mini-Mozzarella)

Zubereitung:

1. 250 g Tortellini nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen, den Topf mit kaltem Wasser füllen und die Nudeln darin abkühlen. Gut abtropfen lassen.
2. Inzwischen 250 ml Rama Cremefine mit einer gepressten Knoblauchzehe, 1 TL Salz, 1 TL Honig und 3 EL Balsamicoessig zum Dressing mischen. Mit Pfeffer abschmecken.
3. 40 g Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. 100 g Schinkenwürfel nach Belieben ebenfalls kurz anrösten.
4. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. 50 g getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. 50 g Rucola waschen, trocken schütteln und mundgerecht zerrupfen. 250 g Tomaten je nach Größe vierteln oder halbieren. Alles unter die Nudeln mischen. 125 g Mozzarella grob zerpuffen und ebenfalls zugeben. Schinkenwürfel und Dressing unter den italienischen Nudelsalat mischen. Den italienischen Nudelsalat mit Pinienkernen bestreuen - und den Nudeltag genießen.

Vorbereitungszeit:
30 min

