

Mediterraner Nudelsalat

Zutaten:

500 g	Farfalle
250 g	Cherrytomaten (8 Stück)
200 g	getrocknete Tomaten (1 Glas Kühne)
150 g	schwarze Oliven in Ringen
1 Tüte	Pinienkerne
200 g	Pesto Rosso (Barilla)
1 EL	Tomatenmark
200 g	Schafskäse
125 g	Rucola (1 Paket)



Zubereitung:

Nudeln bissfest kochen und abkühlen lassen.

Die Cherrytomaten achteln, die Tomaten aus dem Glas klein hacken, die Oliven in Ringe schneiden und die Pinienkerne **ohne Öl** in der Pfanne bräunen. Wer mag mörsert die Pinienkerne anschließend.

Bis auf Rucola und Schafskäse alle Zutaten gut miteinander mischen.

Den Rucola und Schafskäse erst kurz vor dem Verzehr unter den restlichen Salat mischen. Den Schafskäse mit der Hand über den Salat krümeln und unterheben.

Das ist eine sehr große Schüssel Salat – für viele Gäste also