

Nudelsalat Leonardo

Zutaten:

150g	Schnittkäse (Rusticus, Grienkenschmied oder Leonardo da Vinci)
100g	Kirschtomaten
250g	Zucchini
75g	Rucola
500g	Nudeln (z.B. Schleifchennudeln)
2 EL	Balsamico
2 TL	Dijonsenf
2 TL	Honig
5 EL	Olivenöl
	Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanleitung bissfest kochen und in einer Schüssel mit 1EL Olivenöl verrühren und abkühlen lassen.

Zucchini waschen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten. Kirschtomaten halbieren/vierteln, Rucola waschen und holzige Stängel entfernen. Käse in kleine Würfel schneiden und mit Nudeln, Zucchini, Rucola und Tomaten vermengen. Olivenöl, Senf, Balsamico und Honig mit Salz und Pfeffer verrühren bis ein cremiges Dressing resultiert.

Dressing mit den anderen Zutaten vermengen und ziehen lassen.

Ergibt ca. 1000g.
