

## Next level Nudelsalat

Unser liebster Nudelsalat im mediterranen Stil.

Die dreierlei Tomaten heben diesen Salat auf das nächste Level!

Der Salat passt perfekt als Grill-Beilage oder einfach so zum snacken.

### Zutaten

Schmid's No 1 Rigatoni

Kirschtomaten

Mozarella

getrocknete Tomaten

gegrillte Paprika

Parmesan grob gerieben

Basilikum

Rucola

Olivenöl

Balsamico Essig

Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker



### Zubereitung:

Nimm ca. ein Drittel deiner Kirschtomaten und platziere diese in einer ofenfeste Form. Danach gibst du etwas Olivenöl, etwas Salz und eine Prise Zucker darüber. Stelle nun die Form für ca. 20 Minuten bei 220 Grad in den Ofen. Wir haben am Ende noch kurz die Grillfunktion unseres Ofens angemacht. Während deine Tomaten im Ofen karamellisieren schneidest du den Rest deiner Kirschtomaten, die getrockneten Tomaten, den Mozzarella, die gegrillte Paprika und den Basilikum klein und gibst alles in eine Schüssel. Nun kochst du auch die Nudeln und lässt diese kurz abkühlen. Wenn deine Tomaten fertig sind, gibst du sie zum Rest dazu. Vergiss nicht, auch die ausgetretene Flüssigkeit dazuzugeben, das gibt einen herrlichen Geschmack. Füge nun die Nudeln und dem Parmesan hinzu und rühre alles gut durch. Lasse den Salat ca. 15 Minuten (oder auch länger) durchziehen. Kurz vor Verzehr gibst du noch den Rucola hinzu, damit dieser nicht zusammenfällt und frisch bleibt.

Fertig ist dein Next Level Nudelsalat. Achtung: Suchtgefahr 😊 🍴