Mediterraner Nudelsalat

Kategorie: Salate

Zutaten:

250 g kurze Makkaroni
Salz
1 Knoblauchzehe
1 Stängel Thymian
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 g getrocknete Tomaten
1/2 rote Zwiebel
60 g schwarze Oliven
150 g Mini-Büffelmozzarellakugeln
1 kleiner Bund Petersilie

Für die Vinaigrette:
6 EL Olivenöl, kalt gepresst
8 cl weißer Balsamico
1 TL Honig
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Abrieb einer unbehandelten Zitrone
1/2 EL Olivenöl

Zubreitung:

Makkaroni in leichtem Salzwasser mit etwas Öl auf Biss kochen, kalt ablaufen und abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Oliven entsteinen, halbieren. Petersilie abzupfen, klein schneiden. Knoblauch schälen, klein würfeln. Petersilie mit Knoblauch, Honig, weißem Balsamico, kalt gepresstem Olivenöl und Zitronenabrieb verrühren. Thymian dazu rebeln, mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Makkaroni,Oliven und Mozzarellakugeln zufügen. Alles gut vermengen und im Kühlschrank durchziehen lassen - nochmals nachwürzen. Salat in Tellern oder Schüsseln anrichten.