

# 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

**Zubereitung:**

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.