

# Kochen mit Klaus

## Italienischer Nudelsalat mit Rucola

### Zutaten: (Für 6 Personen)

- 1 Ei, 250 g Farfalle, 1 Zwiebel, 1 rote Paprika, ½ Glas schw. Oliven,
- 80 g getr. Tomaten in Öl, 150 g Kirschtomaten, 1 kl. Dose Erbsen,
- 200 g passierte Tomaten, Salz, Pfeffer, 5 EL Balsamico,
- 3 EL Olivenöl, 2 TL brauner Zucker, 1 EL Pizza-Gewürz, Petersilie,
- Thymian, Oregano, Rosmarin, 125 g Mozzarella-Kugeln, 30 g Rucola

### Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. abkühlen lassen. Ei hart kochen u. längs vierteln. Einige Ringe von der Zwiebel abschneiden, Rest fein würfeln. Getrocknete Tomaten klein hacken.



2. Dressing aus passierten Tomaten, Balsamico, Olivenöl, getr. Tomaten + 3 EL Öl davon, Zwiebelwürfeln, Salz, Pfeffer, Pizzagewürz, Zucker u. Kräutern herstellen u. Paprika klein schneiden u. unterheben. Dressing 2 Std. ziehen lassen.



3. Oliven, Käse u. Tomaten halbieren. Nudeln, Erbsen, Käse, Tomaten, Oliven u. Dressing in einem Gefäß vermischen, dann in eine Servierschale geben u. mit Rucola, Ei u. Zwiebelringen garnieren.



*Tipp des Chaoten: Zum Grillen als Beilage genießen!*

