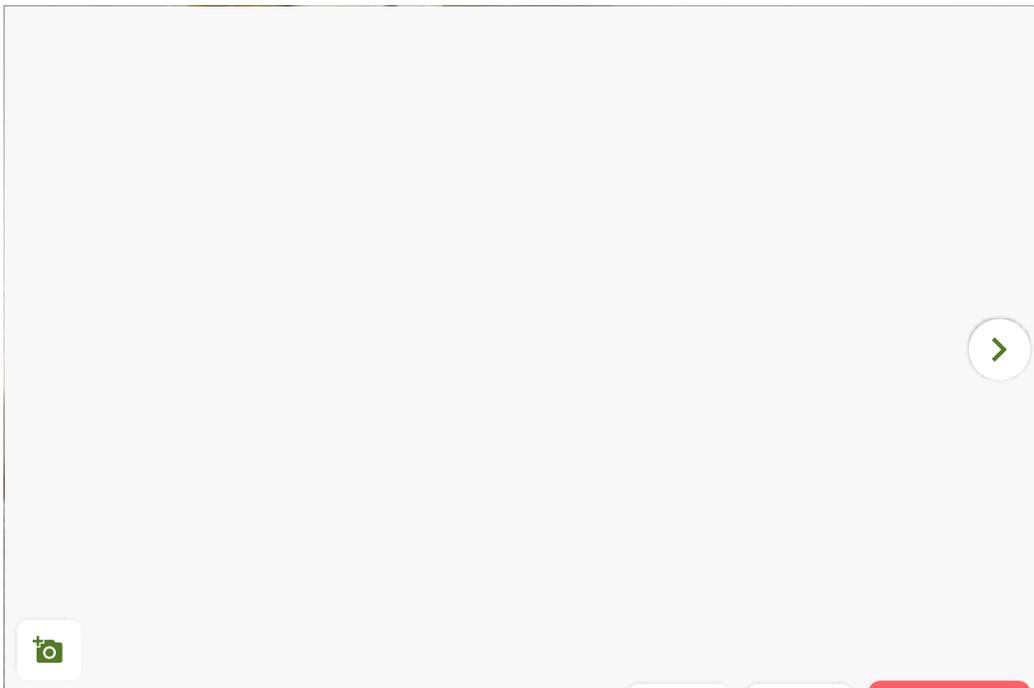


z. B. Pfannkuchen, Lasagne, Low Carb



... > Zubereitungsarten > Gemüse

Nudelsalat auf italienisch



 **Druck**

 **Teilen**

 **Speichern**

 **4.79** (1.943 Bewertungen)

 **847** Kommentare

 25 Min.

 normal

 21.11.2005

Weitere Rezepte - genauso gut!



Italienischer
Nudelsalat mit
Rucola und...



Nudelsalat mit
getrockneten
Tomaten,...



Eckis
italienischer
Nudelsalat mit...



Couscous-Salat,
lecker würzig



Tortellinis
italienisch



Zutaten

4



Portionen

Für den Salat:

250 g Penne oder andere Nudeln nach Wahl

50 g Pinienkerne

Rucola

100 g Tomate(n), getrocknete in Öl

200 g Mozzarella

150 g Parmaschinken

Salz und Pfeffer

Für das Dressing:

70 ml Olivenöl extra vergine

3 EL Balsamico, heller oder dunkler, je nach Geschmack

1 Zehe/n Knoblauch

1 TL Pesto

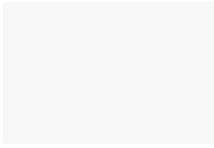
1 TL Senf

1 TL Honig

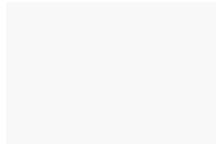
Zum Garnieren:

Parmesan, frisch gerieben

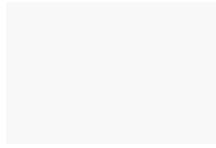
Zubereitungstipps



**Käse würfeln,
schneiden,
hobeln**



**Mandeln und
Pinienkerne -
den vollen...**



**Tipps zum
Abschmecken**

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 25 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Die Nudeln kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett leicht anbräunen. Rucola gut waschen, trocken schleudern und etwas kleiner schneiden. Die getrockneten Tomaten gut abtropfen lassen und wie den Mozzarella und den Parmaschinken klein schneiden. Alles in eine große Schüssel geben, salzen und pfeffern.

Öl, Essig, klein gehackte oder gepresste Knoblauchzehe, Pesto, Senf und Honig miteinander vermischen und kurz vor dem Essen über den Salat geben. Alles noch einmal gut durchmischen und mit dem geriebenen Parmesan garnieren.

Salat

Fleisch

Gemüse

Nudeln

Sommer

Pasta

Party

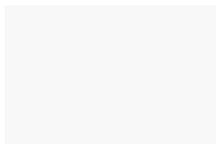
Reis- oder Nudelsalat

Rezept von



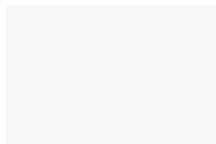
kreinzru

Tipps & Trends



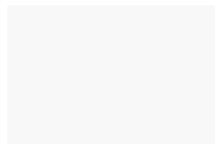
Rucola verfeinert Pasta, Pizza un...

Mit Rucola können
Sie Pasta, Pizza...



Top 10 schnelle Nudelsalate

Vielfältige Rezept-
Ideen in maximal...



Nudelsalat auf die leichte Art

So gelingen
Nudelsalate zum...

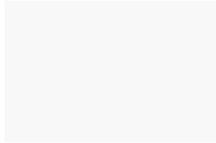
Die nackte Wahrheit rund...

Im Interview mit
Mark Junglas aus...

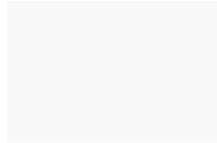
Ostereier verwerter

Das macht
übrig geblie...

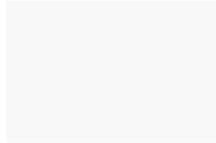
Video Empfehlungen



Mediterraner
Nudelsalat mit



Carpaccio vom
Rind mit Rucola



Nudelsalat mit
getrockneten

Quinoasalat mit
Avocado und

Rucola-Sa
Walnüsse

Markenrezepte bei Chefkoch



Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)



17.07.2021 19:20

Leggga

Der Salat war nicht der Kracher. Ihm fehlt die frische Komponente eines Sommersalates. 300 g Datteltomaten und ein paar Frühlingszwiebeln waren die Rettung.

Die angegebene Menge Öl erschien mir zu hoch. 5-7 El Öl sind bestimmt genug. Ich giesse die Salzlake des Mozzarellas immer mit an so einen Salat, damit er nicht zu fest wird.

Schade um den Parmaschinken.

[Antworten](#)

16.07.2021 06:47



sarahstaar123

Wirklich sehr lecker und schnell zubereitet der schmeckt sehr lecker

Antworten

11.07.2021 16:48



rob25813

Der beste Nudelsalat den ich gegessen habe. Hab ihn mit guten Balsamico Modena gegessen ich glaub das passt am allerbesten zum Basilikum und den Tomaten 😊

Antworten

28.06.2021 13:08



Becci87

Immer wieder wahnsinnig lecker.

Antworten

19.06.2021 12:49



ca85

Super lecker und bei diesen Temperaturen auch als vollständige Mahlzeit optimal.

Antworten

Alle Kommentare anzeigen

04.07.2006 15:06



 eflip

Oberlecker, besonders jetzt zur Grillsaison.
Allerdings mache ich ihn immer mit frischen Tomaten, Chilli und etwas Zwiebeln drin.
Auch lecker.
Besten Dank!!

Antworten

 25.04.2006 18:11

anna-aeppis

sooooo lecker!
Ich mache immer etwas mehr Dressing, aber das ist Geschmackssache. Habe ihn auch schon mit überbrühten, gehäuteten Kirschtomaten gemacht, auch sehr lecker.

LG Anna

Antworten

 12.01.2006 23:33

matze-

Wir haben das Rezept jetzt schon ein paar Mal ausprobiert und es ist wirklich lecker.

Endlich mal ein Nudelsalat ohne Mayo, dafür mit vielen anderen leckeren Zutaten, ich z.B. liebe geröstete Pinienkerne.

Wir hoffen, dass noch viele andere dein Rezept ausprobieren werden. Bei uns ist es auf jeden Fall schon fest gespeichert!!

Ig
Frau von matze-

Antworten

 21.11.2005 13:12

erdbeersahnetorte

hallo,

danke für das rezept ! ist super lecker, hab ich gestern abend für göfreu gemacht, ihm hats auch total klasse geschmeckt --allerdings langt die menge locker für 4 esser ;-)

habs etwas variiert auch noch, hab noch eine zwiebel mit drunter getan, und alles bis auf parmesan, pinenkerne und rucola ca 2std durchziehen lassen - ich finde schmeckt dann einfach würziger :o) und dann kurz vorm servieren die

pinienkerne, parmesan und rucola untergehoben -dazu frisches ciabatta..total
lecker, ist schon gemerkt !

lg
biggi

Antworten



04.06.2019 16:57

LiRaMo

Freut mich für Göfreu☺☺

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[aioli rezepte](#), [burgerpatties rezepte](#), [butterkuchenblech rezepte](#), [eistorten rezepte](#),
[grillbeilagen rezepte](#), [kebabgewürz rezepte](#), [petersiliensoße rezepte](#), [tortilla rezepte](#),
[vanillestangen rezepte](#), [zug rezepte](#)