


... > Zubereitungsarten > Methoden > Kochen

Nudelsalat



★★★★☆ **4.56** (151 Bewertungen)

 **73** Kommentare

 20 Min.  simpel  09.12.2004  472 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

8



Portionen

500 g Nudeln (z. B. Penne)

100 g Tomate(n), getrocknet, eingelegt

100 g Oliven, schwarz, kernlos

2 Zehe/n Knoblauch

200 g Schafskäse oder Feta, mit oder ohne Kräuter

8 EL Balsamico

8 EL Tomatenmark

16 EL Olivenöl

4 EL Wasser

Salz und Pfeffer

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
472	12,66 g	22,77 g	52,38 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 2 Stunden

🕒 Gesamtzeit ca. 2 Stunden 20 Minuten

Nudeln al dente kochen. Tomaten und Oliven klein schneiden, Schafskäse würfeln. Tomatenmark, Essig, Öl, Wasser und gepressten Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten vermengen, Marinade darüber geben, 2-3 Stunden zugedeckt ziehen lassen, gelegentlich umrühren. Vor dem Servieren nochmals abschmecken, evt. noch etwas nachwürzen.

Rezept von



jeanny06

Weitere Rezepte von jeanny06

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

17.06.2021 23:36

CWitch

Ich hab alles mit frischen Kräutern aus dem Garten abgeschmeckt (Oregano, Basilikum, Petersilie und Thymian) dazu noch ein paar rote Zwiebelringe... Super lecker!!! Den Salat werde ich wohl noch oft machen, vielen Dank für das Rezept. Damit er nicht zu trocken und etwas tomatiger ist hab ich die Tomatenmenge etwas erhöht, so schmeckt es uns noch besser

[Antworten](#)

MisakiAlien

Ich liebe das Rezept :)

Hab beim zweiten Mal aber ein paar Veränderungen vorgenommen, die ich auch sehr empfehlen kann (bei 500g Nudeln): 5 Knoblauchzehen, nur 4 EL ÖL, veganer Feta-Käse und etwas Basilikum.

Antworten

30.06.2020 20:14

Fatma128

Hallo

ups, ich meinte, dass ich den Salat nicht ziehen lasse

LG

Antworten

30.06.2020 20:12

Fatma128

Halle vielen lieben Dank für das super leckere Rezept. Ich mache den Salat seit Jahren und er kommt bei den Kindern auch sehr gut an. Ich muss immer mehr Käse reinmachen, weil er von den Kleinen mehr gegessen wird :-). Sonst verändere ich nichts daran, nur dass ich ihn ziehen lasse, weil er dann fruchtiger ist. Bei jedem Anlass wird er von mir gewünscht.

Von mir 10 Sterne ;-)

Antworten

25.05.2020 10:00

Pommfritkoch

Der Nudelsalat war schnell gemacht und mit etwas frischem Basilikum ein Gaumenschmaus!
Gebe gerne 5 Sterne.

Pommfritkoch

Antworten

27.05.2011 09:04

fistik581

meine Gäste (und ich natürlich auch) waren seeeeeehr begeistert.....

Grüße

Antworten

06.02.2011 01:00

CookieBaby

Das Rezept ist Bombe und bei meiner Party super angekommen, die haben sogar die Reste noch mitgenommen!;))

Habe es genau nach den Angaben gemacht!

Habe dafür 5 Punkte gegeben!

Ich habe ein ähnliches Rezept veröffentlicht! Musst dir anschauen, findest bestimmt total super!

glg CookieBaby

Antworten

11.09.2010 13:42

Saab9000

Habe den Nudelsalat genau nach Rezept zubereitet und finde ihn wirklich gut.

Ich mag dieses tomatige, das ist mal was anderes, als die üblichen Nudelsalate.

Sehr lecker!

Habe ein Foto hochgeladen.

Antworten

07.06.2007 14:06

Patzi

@ Otto:

Habe so ein ähnliches, aufwendigeres Rezept, da gehört auch Tomatenmark rein,

stimmt also!

Antworten

10.12.2004 17:55

otto42

Hallo,

kommt da wirklich Tomatenmark hinein ?

otto

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[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

[actifry rezepte](#), [grillen rezepte](#), [hähnchenbrustauflauf rezepte](#), [merguez rezepte](#),
[perfekter rezepte](#), [sauerkirsch rezepte](#), [schawarma rezepte](#), [skandinavisch rezepte](#),
[tomatensäfte rezepte](#), [tortellokisuppe rezepte](#)