

# Nudelsalat To Go

mit Mozarella  
und Oliven



HAUPTSPEISE



**ZUTATEN  
FÜR 4 PORTIONEN:**

250 g Fusilli  
200 g Cocktailltomaten  
50 g grüne Oliven  
2 Kugeln Mozzarella  
1 rote Zwiebel  
½ Bund Basilikum  
5–6 EL Olivenöl  
2–3 EL Essig  
1 TL Tomatenmark  
1 Prise Zucker  
Salz  
Pfeffer

**ZUBEREITUNG:**

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung in gesalzenem Wasser bissfest garen – danach abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit Essig, Olivenöl, Zucker, Salz, Pfeffer und Tomatenmark mit der Hälfte vom Basilikum zu einem feinen Dressing pürieren – in kleine Marmeladengläser füllen.
3. Außerdem die Tomaten halbieren, Zwiebel in dünne Ringe, die Oliven in Scheiben schneiden und den Mozzarella klein würfeln.
4. Die vorbereiteten Salatzutaten (bis auf das Dressing) grob vermischen und in Frischhalteboxen verteilen, die übrigen Basilikumblätter darübergeben.
5. Danach je ein Gläschen vom Dressing dazustellen und erst kurz vor dem Verzehr mit dem Salat mischen.