

Nudelsalat To Go

mit Mozzarella
und Oliven



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250 g Fusilli
200 g Cocktailtomaten
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 Frischhaltedosen verteilen, die übrigen Basilikumblätter darübergerben.
5. Danach je ein Gläschen vom Dressing dazustellen und erst kurz vorm Verzehr mit dem Salat mischen.