



Mediterraner Nudelsalat



PORTIONEN: 80

Zutaten

13 kg Nudeln (z.B. Penne oder Orecchiette)	13 Paprika
300 g Pinienkerne oder Sonnenblumenkerne	2,5 kg Feta
100 g mittelscharfer Senf	3 kg Tomaten
800 ml heller Balsamico Essig	1 kg Rucola
800 ml Öl	6 Bund Lauchzwiebeln

Anleitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen.
3. Für die Soße Senf, Essig und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
4. Paprika in kurze Streifen schneiden. Tomaten in dünne Spalten schneiden. Rucola grob schneiden. Lauchzwiebeln und schneiden.
5. Nudeln und restliche Zutaten mit Soße mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
6. Rucola am besten erst kurz vor dem Verzehr unterrühren - so bleibt der Salat schön knackig!

Verpackungstipp: Vorratsglas mit Deckel
Dazu passend: Brezel oder Mehrkornbrötchen