

Nudelsalat mit Tomaten und getrockneten Tomaten und Olivenöl

von klubfuerkids

Mengen für 23 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch, schnell

Gewürze: Pfeffer, Salz

3.45 kg Nudeln	Nudeln al dente kochen (in Salzwasser), oder übrige Nudeln eines anderen Tages verwenden ;) ganz am Ende mit zu den anderen Zutaten (Öl, Tomaten, Knoblauch, getr.Tomaten) in die Pfanne geben, kurz schwenken
2.3 dl Olivenöl	in Pfanne erhitzen
2.3 Stück Knoblauchzehen	zerdrücken und kurz zum Öl hinzufügen
18.4 Stück Tomaten	in Würfel schneiden oder Cherry-Tomaten halbieren (dann etwa 500gr), sofort nach dem Knoblauch zum Öl geben (Kochfeld/Herd kann schon ausgeschaltet werden)
184 g Tomaten (getrocknet)	klein schneiden und mit in die Pfanne geben
575 g Mozzarella	etwa 3 mozzarella Kugeln, grob in Würfel schneiden, nachdem die Nudeln und Tomaten etc. etwas abgekühlt sind, dazu geben. So schmilzt der Käse etwas an, aber nicht zu sehr.
184 g Basilikum	einige Basilikumblätter rupfen und zum Servieren leicht unter den Salat heben.

Salat am besten lauwarm servieren