

# Nudelsalat mit Tomaten und getrockneten Tomaten und Olivenöl

von klubfuerkids

Mengen für 50 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch, schnell

Gewürze: Salz, Pfeffer

7.5 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
5 dl Olivenöl	in Pfanne erhitzen
5.0 Stück Knoblauchzehen	zerdrücken und kurz zum Öl hinzufügen
40 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)
400 g Tomaten (getrocknet)	klein schneiden und mit in die Pfanne geben
1.25 kg 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.
400 g Basilikum	einige Basilikumblätter rupfen und zum Servieren leicht unter den Salat heben.

Salat am besten lauwarm servieren