Nudelsalat mit Tomaten und getrockneten Tomaten und Olivenöl von Ralph v/o Timido

Mengen für 10 Personen

Tags: schnell, Vegetarisch, Einfach

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.2 kg Nudeln	Nudeln al dente kochen (in Salzwasser), oder übrige Nudeln eines anderen Tages verwenden ;) Zutaten laufend beigeben und miteinander vermischen, damit nicht nur Nudeln zuunterst sind
8 cl Olivenöl	in Pfanne erhitzen
* 2.4 g Knoblauchzehen	zerdrücken und kurz zum Öl hinzufügen
6.4 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)
64 g Tomaten (getrocknet)	klein schneiden und mit in die Pfanne geben, im Pack nicht im ÖL eingelegt
200 g Mozzarella	etwa 3 mozarella 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.
64 g Basilikum	einige Basilikumblätter rupfen und zum Servieren leicht unter den Salat heben.
5 dl Salatsauce	Am Schluss auf dem Teller dazugeben

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Salat am besten lauwarm servieren