

Einfacher Spaghettisalat nach italienischer Art

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Spaghetti
- 50 g Parmesan
- Rucola (1 Hand voll)
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl (extra vergine)
- 5 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- Basilikum (ein paar Blättchen)
- 10 Mini-Tomaten
- 1 EL Balsamico-Essig (weiß)
- 1 Lauchzwiebel



Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Spaghetti in Salzwasser bissfest. Gieße sie dann ab, mische sie mit 4 EL Olivenöl, presse den Knoblauch dazu und lasse sie abkühlen.
2. Wasche den Rucola und das Basilikum und schneide die Blätter etwas klein. Halbiere die Minitomaten. Wasche auch die Lauchzwiebel und schneide sie in Ringe. Rühre alles unter die Spaghetti.
3. Reibe den Parmesankäse und schneide die eingelegten Tomaten klein. Gib beides ebenfalls zu den Spaghetti.
4. Würze den Salat mit Balsamicoessig und schmecke ihn mit Salz ab. Lasse ihn dann mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

