



Farfalle Caprese (Nudel Salat)

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Sieht appetitlich bunt aus, in den italienischen Landesfarben. Fleischlos, prima zu Grillfesten

Zutaten

- 300 g Farfalle
- 300 g Mini-Mozzarella Kugeln, ev. halbiert
- 400 g Kirschtomaten ohne Blüte, gewaschen, halbiert
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 kleine Knoblauch Zehe, fein gewürfelt
- 1/2 Chilischote, fein gewürfelt
- 1 Bund/Töpfchen Basilikum, gezupft, in Streifen, einige Blättchen zum Garnieren
- 6 EL heller Balsamico
- 1 TL Zucker
- 6 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Farfalle nach Packungsanweisung in Salzwasser "bissfest" abkochen.

Schritt2

Während der Kochzeit die Zwiebel- mit den Knoblauchwürfelchen, Balsamico, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker zu einem schmackhaften Dressing verrühren, das Olivenöl unterheben.

Schritt3

Die Farfalle abgießen und den Dressing unter die noch heißen Nudeln mischen.

Schritt4

Chili, Mozzarella und die Tomaten unterheben, nachschmecken. Mindestens 30 min. durchziehen,

marinieren lassen.

Schritt5

Kurz vor den Servieren die Basilikum Streifen unterheben, anrichten und mit einigen Basilikum Blättern garnieren.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** appetitlich bunt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/farfalle-caprese-nudel-salat/>