



Rucola-Nudelsalat

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Niveau: einfach

Zutaten für 4 Personen:

Für den Salat:

- 250 g Farfalle
- Salz
- 100 g Rucola
- 200 g Kirschtomaten
- 20 g schwarze Oliven
- 250 g Halloumi Grillkäse

Für das Dressing:

- 2 Eier, hart gekocht
- 2 EL Kapern
- 1 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 450 g Weihenstephan Joghurt mild 3,5 % Fett
- 1 unbehandelte Zitrone
- Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser bissfest kochen, abgießen und kalt abschrecken. Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Kirschtomaten waschen und halbieren. Beides mit den Nudeln und den Oliven in einer Schale vermengen.

2. Geschälte Eier, Basilikum und Kapern hacken. Knoblauch pressen und mit Weihenstephan Joghurt mild 3,5 % Fett sowie den übrigen Zutaten vermengen. Dressing mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

3. Halloumi Grillkäse in Scheiben schneiden, grillen oder braten und dazu reichen.

Tipp: Halloumi lässt sich am besten in der Grillpfanne auf etwas Backpapier grillen.