

Muschelnudeln gefüllt mit mediterraner Tomaten-Zucchini-Creme auf Blattsalat

Zutaten für 2 Portionen

200 g Muschelnudeln
50g getrocknete Tomaten
1 Zucchini
Kleines Bund Petersilie
Rucola
Salz und Pfeffer
Knoblauch nach belieben
Blattsalat jede Sorte nach belieben
Basilikum optional
100 ml Olivenöl
Etwas Balsamico- Essig



1. Muschelnudeln in Salzwasser al dente kochen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2. getrocknete Tomaten ca. 10 Minuten einweichen, abkühlen lassen und in Stücken schneiden. Zucchini würfeln, Petersilie und Rucola hacken und zu den Tomaten geben. Salzen und pfeffern, nach belieben etwas Knoblauch dazu fügen. Unter Zugabe von Olivenöl pürieren.
3. Muschelnudeln mit der Tomaten-Zucchini-Mischung füllen und mit dem Salat auf Tellern anrichten. Nach Geschmack mit Olivenöl und Balsamico beträufeln.



Garzeit: ca. 12 Min., Zubereitungszeit ca. 25 Min.,

