



## Toskana Salat von Marina

### Zutaten:

200g Mozzarella  
2 Tomaten  
4 getr. Tomaten  
1 Frühlingslauch  
Zitrone  
250g. Nudeln  
1 Zwiebel  
Butter  
Safran  
50g Pinienkerne  
1 TL Senf  
1 TL Honig  
Chiliflocken, 100g Rucola



### Zubereitung:

Kochen Sie die Nudeln ab, ein bisschen über al Dente und lassen Sie sie auskühlen.

Rösten Sie die Pinienkerne in einer Pfanne an und geben Sie etwas Salz dazu.

Schneiden Sie die getrockneten Tomaten und Tomaten klein. Schälen Sie eine Knoblauchzehe und schneiden Sie sie in feine Streifen. Nehmen Sie die Frühlingszwiebel und schneiden Sie diese auch in dünne Streifen. Geben Sie den Rucola in eine Schüssel. Geben Sie das geschnittene Gemüse hinzu. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Safran. Geben Sie die Nudeln in die Schüssel, etwa genau so viel wie Rucola. Geben Sie den Essig darüber. Pressen Sie den Saft einer Zitrone dazu. Geben Sie den Senf, den Honig und etwas Öl dazu. Geben Sie die Pinienkerne dazu und mischen Sie alles gut durch. Schmecken Sie ab und überwürzen Sie den Nudelsalat ein bisschen, da die Nudeln viel Geschmack ziehen. Geben Sie am Ende den Mozzarella dazu.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.