

# 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/>