



Veganer-Nudelsalat auf Italienisch mit Fusilli

Zutaten für 3-4 Personen:

300	g	Fusilli
120	g	Zwiebel rot, in kleine Würfel geschnitten
2	ST	Knoblauchzehen, fein gehackt
3	EL	geröstete Pinienkerne
150	g	Veganer Feta
50	g	Rucola, frisch gewaschen
120	g	Getrocknete Tomaten in Öl
5	EL	Tomatenöl
40	ml	Balsamicoessig weiß
1,5	TL	Oregano
		Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Herstellung:

1. Die Nudeln bissfest in viel Salzwasser kochen und rasch kalt abschrecken.
2. Nudeln in eine große Schüssel geben und den gehackten roten Zwiebeln und die Knoblauchwürfel hinzugeben.
3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten und zu den Nudeln geben.
4. Den Veganen Feta in ca. 1,5 cm Würfel schneiden und mit dem Rucola zu den restlichen Zutaten geben.
5. Für die Marinade in einer kleineren Schüssel die getrockneten Tomaten kleingehackt und das Tomatenöl dazugeben und vermengen.
6. Balsamicoessig und Oregano zur Marinade geben und vermengen.
7. Marinade zu den Nudeln geben vorsichtig alles miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten SommerAppetit 😊

