

# ITALIENISCHER KABANOS NUDELSALAT IM GLAS MIT MOZZARELLA & RUCOLA

FÜR 1 PERSON / GLAS

## Zutaten Salat

75 g Houdek Kabanos Klassik  
1 Handvoll Rucola  
ca. 3-4 aromatische Kirschtomaten  
60 g Fusilli Nudeln  
80 g Mozzarella Bällchen  
1 EL halbtrocknete Kirschtomaten  
in Marinade; ersatzweise getrocknete  
Tomaten in Öl  
Pinienkerne

## Zutaten Dressing

1 EL Balsamico Bianco  
1/4 gepresste  
Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
1 Hand voll Basilikumblätter  
Salz, Pfeffer



1 Glas mit Schraubverschluss (ca. 950 ml)

## Zubereitung

1. Nudeln bissfest garen.
2. In der Zwischenzeit: Kabanos schräg in Scheiben schneiden. Rucola und Basilikum waschen und trockenschleudern. Tomaten waschen und halbieren. Pinienkerne leicht anrösten, bis sie aromatisch duften und leicht braun werden.
3. Für das Dressing Basilikum und Knoblauch kurz hacken bzw. pürieren, mit Olivenöl und Essig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Nun geht es ans Schichten: Das Dressing in das Glas geben, nacheinander halbtrocknete Kirschtomaten, Mozzarella, Nudeln und die Kabanos Scheiben darüber schichten. Mit Rucola, den frischen Kirschtomaten und Pinienkernen abschließen.
5. Das Glas verschließen und (über Nacht oder im Büro) in den Kühlschrank stellen.
6. Zum Verzehr den Salat aus dem Glas auf einen Teller stürzen und mit dem Dressing mischen.

