

# Spaghetti-Salat

Salate » Nudel-Salate

## Zutaten (4 Personen)

- » 300g Spaghetti
- » Salz & Pfeffer
- » 250g Mini- Mozzarella
- » 150g Rucola
- » 200g Cocktailtomaten
- » 2 Stiele Thymian
- » 6-8 EL Balsamico Essig
- » 1 TL Zucker
- » 8 EL Olivenöl
- » 150g Ciabatta
- » 50g Parmaschinken

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Spaghetti nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen. Dann abgießen und abtropfen lassen.

2. Mozzarella abtropfen lassen. Rucola und Tomaten putzen und waschen. Rucola grob hacken. Thymian waschen, Blättchen abzupfen und hacken. Balsamico mit Salz, Pfeffer, Zucker und Thymian würzen. 4EL Öl darunter schlagen.

3. Vorbereitete Zutaten mit der Marinade mischen, ca. 30min ziehen lassen. Brot in große Stücke schneiden, auf Spieße stecken. Restliches Öl erhitzen und die Brotspieße darin unter Wenden goldbraun braten.

4. Salat nochmals abschmecken. Mit Schinken und Brotspießen anrichten und mit Thymian garniert servieren.

Nährwerte: 720kcal/E27g/F34g/KH76g pro Portion

angelegt am: 22.02.2007

Rezept-Nr: 2219

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke