

## Rigatonisalat mit Rucola

Ein frischer Nudelsalat mit Honig-Senf Dressing und vielen frischen Zutaten schmeckt an heißen sowie kalten Tagen.



### Zutaten für 10 Personen:

- 500 g Rigatoni
- Salz
- 250 g Schafskäse
- 2 Bund Rucola
- 1 Bund Basilikum
- 2 rote Zwiebeln
- 100 g gerieben Parmesan
- 100 ml Balsamico Essig
- 150 ml Olivenöl
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- Pfeffer

### Zubereitung:

- Rigatoni in Salzwasser bissfest garen, mit kaltem Wasser abschrecken und in eine Schüssel geben.
- Schafskäse zerbröseln. Rucola von den Stielen befreien. Basilikum von den Stielen zupfen und hacken. Zwiebeln in Spalten schneiden und Parmesan fein reiben. Schafskäse, Rucola, Basilikum, Zwiebeln und Parmesan zu den Rigatoni geben.

- Für das Dressing Balsamico, Olivenöl, Senf, Honig, Salz und Pfeffer in einer Schüssel glatt rühren und mit den Nudeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.