

Nudelsalat

Credits: AJUCA Küchencrew 2025

Zutaten:

Zutaten	Menge (50)	Menge (150)
Nudeln	5 kg	15 kg
getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl	1 kg	3 kg
Rucola	1 kg	3 kg
Feldsalat	1 kg	3 kg
Sonnenblumenkerne	250 g	750 g
Tomaten	2,5 kg	7,5 kg
Olivenöl	250 mL	750 mL
Knoblauch	5 Zehen	1,5 Knollen
Basilikum	5 Bund	15 Bund
Aceto Balsamico	50 mL	150 mL
Salz		
Oregano		
Pfeffer		

Zubereitung:

1. Nudelwasser (25 L H_2O) in einem 40 L Topf aufsetzen und gute Kelle Salz reinwerfen. Nudeln in Extra-Einsatz (Spargeltopffartig) kochen bis kurz vor al dente, in einem separaten Gastrobehälter sammeln und alle 10 Minuten wenden. Nudeln in mehreren Führen kochen und anschließend ausdampfen lassen.
2. Getrocknete Tomaten klein schneiden, Öl auffangen. Frische Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und klein hacken (wenn gewollt anbraten, muss aber nicht). Basilikum waschen und klein hacken.
3. Sonnenblumenkerne in extra Pfanne anrösten.
4. Feldsalat und Rucola waschen und in Salatschleuder trocken bekommen.

5. Anschließend Nudeln mit Olivenöl und/oder Öl aus getrockneten Tomaten ummanteln. Salate, Tomaten, Basilikum, getrocknete Tomaten, Knobi und Sonnenblumenkerne hinzugeben und ordentlich vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Version #1

Erstellt: 2026-05-14 08:58:22 UTC von jona

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-14 08:59:04 UTC von jona