

Italo Bowl mit Pasta und Mortadella

Für 2 Personen:

| | | |
|---------------------|------------------------------------|-----------------------------|
| 1 Bund Rucola | 300 g gekochte Nudeln (vom Vortag) | 75 g Mortadella in Scheiben |
| 2 reife Eiertomaten | 1 Kugel Burrata (200 g) | 3 TL weißer Balsamico-Essig |
| 1 TL Tomatenmark | 1–2 Msp. Zucker | 4 TL Olivenöl |
| Salz, Pfeffer | | |

Den Rucola waschen und trockenschleudern, dann mit den Nudeln in eine Schüssel geben. Mortadella in grobe Streifen schneiden. Tomaten waschen, Stielansätze entfernen, Fruchtfleisch achteln und mit den Mortadellastreifen in die Schüssel geben. Balsamico-Essig, Tomatenmark und Zucker vermischen, dann 3 TL Olivenöl einrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Nudelmischung gießen und alles locker vermengen. Die Nudeln auf zwei Schalen verteilen. Die Burrata mithilfe von zwei Gabeln mittig halbieren und je eine Hälfte mit der Öffnung nach oben auf die Salatportionen setzen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit restlichem Olivenöl beträufeln und genießen.

Christian Henze am 23. August 2019