



# Nudelsalat mit Rucola und Zucchini

Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Penne Rigate	500 g
Zucchini	1 St.
Paprika, rot	2 g
Stangensellerie	2 St.
Rucola	100 g
Tomatenmark	2 EL
Olivenöl	3 EL
Essig	2 EL
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Öl	1 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, Sieb

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Penne im siedenden Salzwasser ca. 10 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Zucchini waschen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Stangensellerie waschen und in Scheiben schneiden. Rucola waschen und abtropfen lassen.
3. In einer Schüssel Tomatenmark mit Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker zu einem Dressing verrühren.
4. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zucchini mit Paprika ca. 3 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Im Kochtopf Penne mit Dressing, gebratenem Gemüse, Stangensellerie und Rucola vermengen und abschmecken. Auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	535 kcal
Kohlenhydrate	95 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	9 g