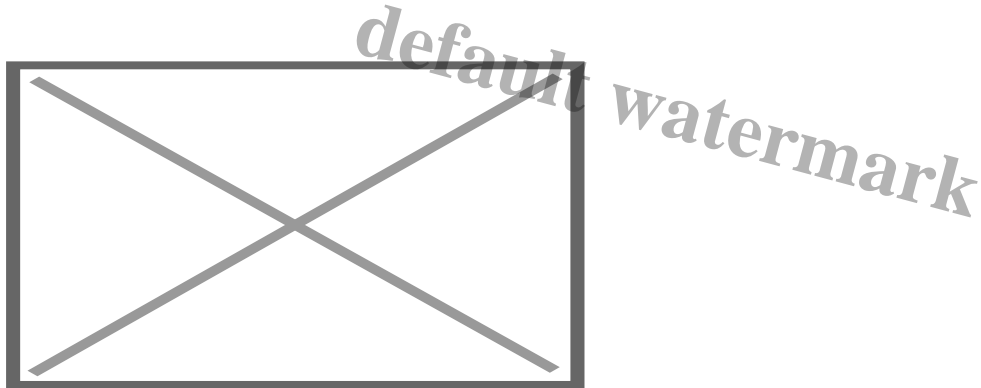




Lauwarmer Pasta-Salat

Description



Zutaten für 5 Personen:

300 g Penne Rigatoni (Kochzeit 11 Minuten)
Etwas Salz
5 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
50 g schwarze Oliven ohne Stein
50 g Rucola
100 g Mini-Cherrytomaten
150 g Mini-Mozzarella
2 EL gutes Pesto

Zubereitung:

1. Die Nudeln bis zur vierten Markierung in den Runden Pasta Meister füllen, etwas Salz zugeben und mit Wasser bis zur entsprechenden gewellten Linie auffüllen. Den Behälter in die Mikrowelle stellen und die Nudeln ohne Deckel bei 900 Watt ca. 24 Minuten garen.
2. Die trocken getupften Tomaten und die Oliven zerkleinern. Rucola waschen und trocken schleudern. Cherrytomaten halbieren und den Mini-Mozzarella abtropfen lassen.
3. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Lauwarm abkühlen lassen und mit den vorbereiteten Zutaten mischen. Zum Schluss das Pesto unterheben und den Salat servieren.

Category

1. Salat

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark