

Caesar Salat mit Pasta und Avocado

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

100 g Fusilli
1 Avocado
6 Kirschtomaten
60 ml Caesar Dressing
1 Römersalat
50 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse

Ich brauche zu meiner Pasta eigentlich immer noch einen knackigen Salat. Meistens fehlt mir aber die Zeit dazu. Na gut, ich bin ehrlich - oft habe ich auch einfach keine Lust hier die Nudeln zu kochen, da die Sauce anzurühren und dann noch den Salat samt Dressing zuzubereiten. Die Lösung? Einfach beides zusammentun! Und was bietet sich da besser an, als ein Caesar Salat mit Tomaten, Parmesan und frischem Römersalat? Ich tausche die Croûtons durch Fusilli aus und füge noch eine cremige Avocado mit passendem Dressing hinzu. Mhhh ... köstlich!

Ganz nach dem Motto: Er kam, sah und siegte, hat sich dieser Salat zu meinem Lieblingsgericht gemausert. Aber Moment - erfunden hat ihn nicht DER Caesar, sondern angeblich ein Italo-Amerikaner namens Cesare Cardini. Wem auch immer die Rezeptur zuzuschreiben ist,

Hauptsache es gibt ihn. Denn er schmeckt nicht nur wunderbar, sondern lässt sich schnell zubereiten und passt zu meinen Nudeln einfach bestens!

- 1 -

Salzwasser aufkochen und Fusilli nach Packungsanleitung zubereiten.

- 2 -

Römersalat waschen und klein schneiden. Avocado schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Kirschtomaten halbieren. Alles in einer großen Schüssel miteinander vermischen.

- 3 -

Fusilli abseihen, zum Salat geben und mit Dressing vermengen. Parmesan reiben und darüber streuen.