

Italienischer Nudelsalat mit Parmaschinken und Mozzarella

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Für 4 Portionen

Für den Salat

400 g Farfalle
50 g Mandelstifte
250 g Mozzarella
200 g Parmaschinken
150 g getrocknete Tomaten in Öl
2 Esslöffel Kapern
2 Esslöffel Basilikum, gehackt
Salz, Pfeffer

Für das Dressing

3 Esslöffel Pesto
2 Esslöffel Öl (der getrockneten Tomaten)
2 Esslöffel Balsamicoessig
1 Teelöffel Honig
1 Esslöffel geriebener Parmesan

Das beste am **Grillen** sind und bleiben doch die Extras rund ums Rost! Von knusprigem Baguette bis hin zum verführerischen Nachtisch sind es doch genau diese Schlemmer-Momente, die uns den Sommer unendlich versüßen. Unser ungekrönter Platz 1 ist und bleibt aber **Nudelsalat**. Und zwar nicht irgendeiner: **italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten**, würzigem

Parmaschinken und frischem **Basilikum** muss es da schon sein! Wenn sich dann al dente gekochte Farfalle auch noch an ein aromatisches **Dressing aus Pesto, Balsamico, Öl und Honig** kuscheln, ist es vollends um uns geschehen! Eine Gabel italienischer Nudelsalat genügt und wir vergessen Würstchen, Grillgemüse und Co. schneller, als du "buon appetito" sagen kannst.

- 1 -

Farfalle nach Packungsanleitung kochen und beiseitestellen.

- 2 -

Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Mozzarella und Parmaschinken klein schneiden. Getrocknete Tomaten abgießen, dabei das Öl auffangen.

- 3 -

Alle Zutaten für den Salat in eine große Schüssel geben, salzen, pfeffern und vermengen.

- 4 -

Für das Dressing alle Zutaten vermischen und über den Salat geben. Zum Servieren mit Parmesan garnieren.