

Nudelsalat alla Caprese

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

250 g Penne
100 g grüne Bohnen
2 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
50 g Kirschtomaten
1/4 Bund Basilikum
125 g Büffelmozzarella
150 g Baby-Spinat
2 Esslöffel Balsamicoessig
3 Esslöffel Olivenöl

Pasta = Italien = Urlaub = pure Freude! Was ein einziger Salat so mit einem machen kann... Aber wenn er eben auch so leicht und aromatisch ist, dann können schon mal schnell Urlaubs-Glücksgefühle aufkommen. Dieser Salat eignet sich übrigens perfekt für den Grillabend. [Unsere besten Grillsalate findest du hier.](#)

- 1 -

Die Bohnen waschen und die Enden abschneiden. In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin ca. 10 Minuten garen, bis sie

al dente sind. Die Bohnen die letzten 5 Minuten mitgaren. Anschließend beides abseihen und mit ein wenig Olivenöl vermengen, damit die Nudeln nicht verkleben.

- 2 -

Die Blätter vom Basilikum abzupfen. Zwiebel würfeln und Knoblauch pressen. Kirschtomaten halbieren. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Knoblauch sowie Zwiebel darin kurz andünsten. Tomaten dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Anschließend zu den Nudeln geben und die Basilikumblätter unterheben.

- 3 -

Spinat waschen und vorsichtig trocken schleudern. Mozzarella in grobe Stücke zerteilen und zusammen mit dem Spinat sowie dem restlichen Olivenöl unter die Nudeln heben. Nach Geschmack salzen und pfeffern sowie Balsamicoessig dazugeben.