



Nudelsalat mit Mozzarella, Erdbeeren und Avocado

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

300 g Penne
225 g Mozzarellakugeln
225 g Erdbeeren
500 g Babyspinat
1 Avocado
1 Bund Basilikum
Salz, Pfeffer

Für das Dressing

150 ml Aceto balsamico
3 Esslöffel Honig
1 Prise(n) Salz

Jeder liebt Erdbeeren. Und jeder liebt Caprese. Also warum die roten Fröchtchen nicht mit dem italienischen Klassiker verbinden und als fruchtigen Nudelsalat genießen?! 'Erdbeeren-Mozzarella' mit Penne und Avocado - ein sonniges Quartett!

- 1 -

Für das Dressing Balsamico mit Honig und Salz in einen Topf geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten einkochen lassen.

- 2 -

Nudeln nach Packungsanleitung bissfest garen, abschütten.

- 3 -

Erdbeeren waschen und würfeln. Mozzarellakugeln abschütten und Spinat waschen. Avocado schälen, entkernen und würfeln.

- 4 -

Nudeln mit restlichen Zutaten mischen und mit Dressing beträufeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum grob hacken und über den Salat geben.