

## 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 Früchtchen 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.