

Bruschetta Pasta Salat



Einkaufsliste:

- 350g Cherry Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1EL Balsamico
- 1EL Olivenöl
- 1TL Zitronensaft
- 1 handvoll Basilikumblätter
- 1 kleine rote Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- 1TL getrockneten Oregano
- 200g kleine Pasta
- 50g geriebenen Parmesan

So wird's gemacht

Pasta nach Packungsanleitung gar kochen. Derweil Tomaten klein schneiden, achteln. In eine Schüssel geben, Zwiebel und Knoblauch fein hacken und hinzugeben. Die Hälfte der Basilikumblätter übereinander legen, einrollen und in kleine Streifen schneiden, hinzufügen. Zum Schluss mit Balsamico, Olivenöl, Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken, ziehen lassen. Pasta abschrecken und leicht abkühlen lassen. Pasta in eine Salatschüssel geben. Geriebenen Parmesan in die Pasta geben und zum Schluss die Bruschetta untergeben. Den restlichen Basilikum wieder in Streifen schneiden und über den Salat streuen.