

# Bruschetta Pasta Salat



## Einkaufsliste:

350g Cherry Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
1EL Balsamico  
1EL Olivenöl  
1TL Zitronensaft  
1 handvoll Basilikumblätter  
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.