

Pasta-Spinat-Salat



Einkaufsliste:

6-8 Portionen
200 g Cherry Tomaten
50 g Olivenöl
300 g Spinat
Salz
Pfeffer
Handvoll Basilikum
200 g kleine Pasta
100 g geriebenen Parmesan

Knobi-Parmesan-Sauce:

100 ml Milch
70 ml Olivenöl
½ TL Honig
½ TL Senf
2 Knoblauchzehen
1TL Salz
1TL schwarzen, gemahlene Pfeffer
50g fein geriebener Parmesan

So wird's gemacht:

Für die Sauce alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, es sollte etwas stärker gewürzt schmecken, es ist ein Dressing.

Pasta nach Packungsanleitung gar kochen. Derweil Tomaten vierteln. In eine Schüssel geben. Basilikum fein hacken und hinzugeben. Pasta abschrecken und abkühlen lassen. Pasta in eine Salatschüssel geben. Geriebenen Parmesan in die Pasta geben. Tomaten und Sauce sowie anderes Gemüse (Paprika, Gurke, Zucchini) hinzugeben, gut vermengen. Zum Schluss den Spinat hinzugeben. Salzen und Pfeffern. Servieren.