



Mediterraner Spargel Pasta Salat

Zeit

Vorbereitung | 10 Min

Kochen | 10 Min

Fertig in | 20-30 Min

Einkaufsliste

4-5 Personen

- 300 g kleine Pasta (z. B. Mezzi Rigatoni)
- 50 g Pinienkerne
- 1 Frühlingszwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 300 g grüner Spargel
- 1 rote Paprika
- 200 g Kirschtomaten
- 100 g Rucola oder anderen Blattsalat
- 70 ml Olivenöl
- 1 TL Pfeffer
- 2 TL Salz
- 1 EL Paprikapulver
- 1/2 TL Zitronensaft
- 1 handvoll frischer Basilikum
- 70 g grob geriebenen Parmesan
- 100 g Mozzarella oder Burrata
- 2 EL Senf
- 1 TL Honig
- 1 TL Apfelessig

So wird's gemacht

Pasta bissfest kochen, abschrecken und beiseite stellen.

Pinienkerne goldbraun rösten.

Frühlingszwiebeln und Knoblauch fein hacken. Den Spargel waschen, die Enden entfernen und in Stücke schneiden. Paprika und Tomaten jeweils in Würfel schneiden. Rucola waschen und die Enden etwas entfernen.

Etwa 20 ml Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Spargel sowie die Hälfte der Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben und alles ca. 2-3 Minuten anbraten.

Basilikum hacken.

Nudeln in eine große Schale geben, Paprika, restliche Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben. Pfeffer, Salz, Paprikapulver und die Hälfte des Parmesans sowie des Basilikums hinzugeben. Die heiße Spargelmasse ebenso hinzugeben und alles gut vermengen.

Tomaten und Rucola hinzugeben. Aus dem restlichen Olivenöl, Sanf, Apfelessig, Honig und Basilikum ein Dressing rühren, mit etwas Salz abschmecken und nach Belieben zum Salat geben.

Alles gut vermengen. Vor dem Servieren Mozzarella oder Burrata klein zupfen, gemeinsam mit dem restlichen Parmesan und den Pinienkernen zum Salat geben und servieren.