Italienischer Nudelsalat

Dauer: Schnell Kategorie: Vegetarisch Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig



Zutaten

250 G	Farfalle
200 G	Cocktailtomaten
2	Jungzwiebeln
70 G	sonnengetrocknete Tomaten
125 G	Mini Mozzarella
2-3 EL	Basilikumpesto
	Salz, Pfeffer, frischer Basilikum
ETWAS	Balsamico Essig

Zubereitung

1. Farfalle in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
2. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
3. Die Cocktailtomaten vierteln, die Jungzwiebeln in feine Ringe schneiden.
4. Die sonnengetrockneten Tomaten in feine Würfel schneiden.
5. Nudeln, Gemüse und Mozzarella vermengen.
6. Mit Basilikumpesto, Salz, Pfeffer
   und einem Schuss Balsamico Essig marinieren
7. Im Kühlschrank durchziehen lassen.
8. Mit frischem Basilikum servieren.

SEMINAR BÄUERINNEN