

Lust auf
noch mehr Genuss?!

Dann besuchen Sie uns:
fb.com/WolframBergeDE
www.delikatessen-berge.de

Wir wünschen einen
guten Appetit!



Orecchietti Salat



Orecchietti Salat

Rezept für ca. 4 Personen • Zubereitungszeit ca. 35 Min.
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

250g	Bunte 5-farbige Mini Orecchiette aus Apulien
250g	Kirschtomaten
100g	Rucola
80g	Parmesan (am Stück)
	Pinienkerne
1	Knoblauchzehe
1 EL	Senf (mittelscharf)
1 EL	Italienischer Akazienhonig
6 EL	Balseto Laudense Weißer Balsamico
8 EL	„Olio“ Natives Olivenöl Extra
	Fleur de Sel
	frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Nudeln in einem Topf nach Packungsanweisung al dente kochen. Knoblauchzehe würfeln und in einer Schüssel mit Senf, Balsamico, Honig und Öl zu einem Dressing verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abgießen, in eine große Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen. Anschließend kalt stellen. Kirschtomaten und Rucola waschen und kleinschneiden. Parmesan raspeln und alles zu den Nudeln geben. Zuletzt die Pinienkerne darüber verteilen.