Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Orecchiettini Salat

Aus unserem Onlineshop

250 g Bunte 5-farbige Mini Orecchiette aus Apulien

1 Esslöffel Italienischer Akazienhonig

6 Esslöffel Balseto Laudense Weißer Balsamico

8 Esslöffel „Olio“ Natives Olivenöl Extra

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4

Weitere Zutaten

250 g Kirschtomaten

100 g Rucola

80 g Parmesan (am Stück)

Pinienkerne

1 Stück(e) Knoblauchzehe

1 Esslöffel Senf (mittelscharf)

frisch gemahlener Pfeffer

Schritt für Schritt

1. Nudeln in einem Topf nach Packungsanweisung al dente kochen.

2. Knoblauchzehe würfeln und in einer Schüssel mit Senf, Balsamico, Honig und Öl zu einem Dressing verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Nudeln abgießen, in eine große Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen. Anschließend kalt stellen.

4. Kirschtomaten und Rucola waschen und kleinschneiden. Parmesan raspeln und alles zu den Nudeln geben. Zuletzt die Pinienkerne darüber verteilen.