



mediterraner pastasalat

zutaten

400 g kurze Pasta (Farfalle, Penne o. ä.)
50 g Pinienkerne
100 g getrocknete Tomaten in Olivenöl
250 g Cockaitomaten
50 g Rucola
1 Handvoll Basilikumblättchen
200 g Büffelmozzarella
150 g Parmaschinken
50 ml Olivenöl
3 EL Balsamicoessig
1 TL Honig
1 TL Pesto Genovese
Salz
Pfeffer



zubereitung

Die Pasta nach Packungsangabe knapp bissfest kochen, abgießen und in eine Schüssel geben. Mit einem Schuss Olivenöl vermischen, damit sie nicht zusammenkleben.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.

Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden (das Öl aufheben), die Cockaitomaten vierteln.

Rucola waschen und putzen. Basilikumblätter vom Zweig zupfen und in Streifen schneiden. Mozzarella in Stücke zupfen oder schneiden.

Parmaschinken in einer Pfanne knusprig anbraten, in Stücke brechen.

Alles zur Pasta geben.

Olivenöl (hier kann man gut das Öl der eingelegten Tomaten nehmen), Balsamico, Pesto, Salz, Pfeffer und Honig zu einer Sauce vermischen, ebenfalls über die Pasta geben und gut vermischen.

Kurz durchziehen lassen und servieren.