



Sommerlicher Rucola-Pasta-Salat

mit Serrano und getrockneten Tomaten



20-30min



3-4 Personen

Luftgetrockneter Serranoschinken mit seinem mild-aromatischen Geschmack ergänzt vorzüglich den leichten Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und geriebenem Käse, der mit Peperoniringen verfeinert wird. Der Salat ist übrigens ein echtes Allroundtalent - er schmeckt als leichtes Abendessen auf dem Balkon genauso gut wie auf der Picknickdecke im Park oder als Lunch.

Was du von uns bekommst

- 400g Penne ¹
- 2 Packungen Serranoschinken
- 5 Tomaten
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Peperoni
- 100g Rucola
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Senf ¹⁰
- 1-2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- großer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

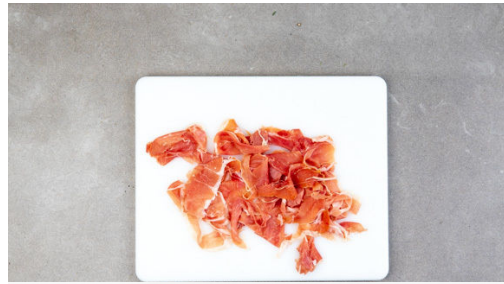
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 765kcal, Fett 23.6g, Kohlenhydrate 104.4g, Eiweiß 33.3g



1. Schinken vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Schinken** mit den Fingern in mundgerechte, nicht zu kleine Stücke zupfen.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher oder einer Tasse ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



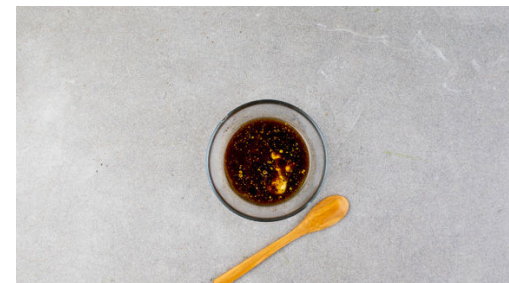
3. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Streifen schneiden. Die **getrockneten Tomaten** ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen.



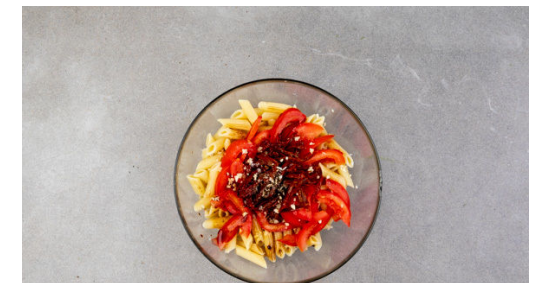
4. Rucola vorbereiten

Den **Rucola** ggf. verlesen und den unteren Teil der Stiele abschneiden. Den **Käse** mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden.



5. Dressing zubereiten

2EL Senf und 1-2TL Honig mit 3EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig und ggf. 1-2EL Wasser zu einem **Dressing** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat fertigstellen

Die **Pasta** mit den **Tomaten**, den **getrockneten Tomaten**, dem **Rucola**, dem **Knoblauch** und dem **Dressing** vermengen, dabei nach Bedarf **Pastawasser** hinzugeben, bis alles gut vermischt ist. Den **Salat** mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem **Schinken**, den **Lauchzwiebeln**, dem **Käse** sowie der **Peperoni nach Geschmack** garnieren und servieren.