



Orecchiette-Mozzarella-Salat

mit Pesto und gegrillter Paprika



ca. 20min



3-4 Personen

Heute haben wir einen feinen Pastasalat für dich, der mit cremigem Mozzarella, saftigen Kirschtomaten, knackiger Gurke, gegrillter Paprika, gerösteten Pinienkernen, aromatischem Pesto und viel frischem Basilikum so richtig glücklich macht.

-

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- kleine Pfanne
- Sieb

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

Allergene

Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 940kcal, Fett 43.8g,
Kohlenhydrate 102.9g, Eiweiß 30.6g



1. Pasta kochen

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Orecchiette** hinzugeben und 4-5Min. kochen, bis die **Pasta** gar ist. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Käse vorbereiten

Den **Mozzarella** aus der Flüssigkeit nehmen, kurz abtropfen lassen und dann mit den Fingern in kleine Stücke reißen.



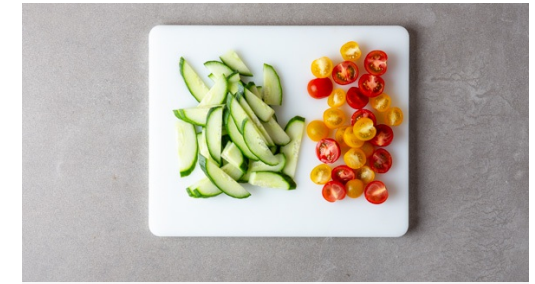
2. Paprika vorbereiten

Die **Paprika** in lange, dünne Streifen schneiden.



5. Pinienkerne rösten

Die **Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett leicht anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell verbrennen. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. **1/4 des gehackten Basilikums** mit dem **Pesto** unter die **Pasta** mischen.



3. Gemüse schneiden

Die Enden der **Gurke** entfernen, die **Gurke** der Länge nach halbieren und leicht schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren.



6. Salat anrichten

Die **Paprika**, die **1/2 der Gurken** und die **1/2 der Tomaten** mit der **Pasta** vermengen. Die **Pasta** mit den **restlichen Gurken und Tomaten**, dem **restlichen Basilikum**, den **Pinienkernen**, und dem **Mozzarella** anrichten und servieren. Nach Geschmack kann noch ca. 1 EL Olivenöl über den **Salat** geträufelt werden.