



Orecchiette-Mozzarella-Salat

mit Pesto und gegrillter Paprika



ca. 20min



3-4 Personen

Hier 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. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 500g Orecchiette ¹
- 2 Packungen gegrillte Paprika
- 1 Gurke
- 1 Packung bunte Kirschtomaten
- 2 Mozzarellas ⁷
- 1 Packung Pinienkerne
- 20g frisches Basilikum
- 2 Packungen grünes Pesto ^{3,7,15}

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- kleine Pfanne
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 957kcal, Fett 42.5g, Kohlenhydrate 104.7g, Eiweiß 36.2g



1. Pasta kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und in 8-10Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.



4. Mozzarella vorbereiten

Den **Mozzarella** kurz abtropfen lassen und mit den Fingern in kleine Stücke zerzupfen.



2. Paprika schneiden

Die **gegrillte Paprika** halbieren, entkernen und in lange, dünne Streifen schneiden.



5. Pinienkerne rösten

Die **Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Zugabe von Fett 1-2Min. leicht anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell verbrennen. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Ca. **1/4 des Basiliks** mit dem **Pesto** unter die **Pasta** mischen.



3. Gurke schneiden

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



6. Anrichten und servieren

Die **Paprikastreifen**, die **1/2 der Gurken** und die **1/2 der Kirschtomaten** mit der **Pasta** vermengen. Die **Pasta** mit den **restlichen Gurken und Tomaten**, dem **restlichen Basilikum**, den **Pinienkernen**, und dem **Mozzarella** anrichten und servieren. Wer mag, kann den **Salat** noch mit ca. 1EL Olivenöl beträufeln.