



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.

- 500g Penne ¹
- 2 Packungen luftgetrockneter Schinken
- 4 Tomaten
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Peperoni
- 100g Rucola
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷

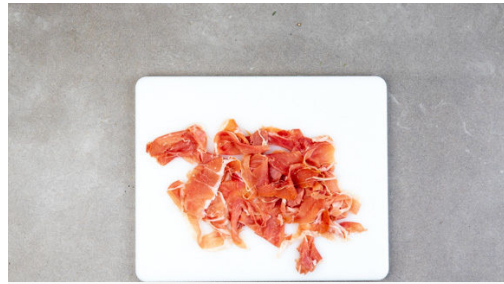
- 2EL Senf ¹⁰
- 1-2TL Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- großer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

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

Energie 733kcal, Fett 19.2g,
Kohlenhydrate 101.8g, Eiweiß 37.6g



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.



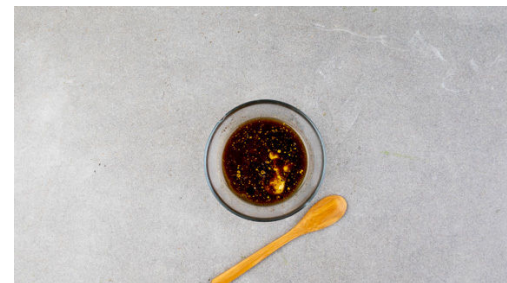
Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher oder einer Tasse ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



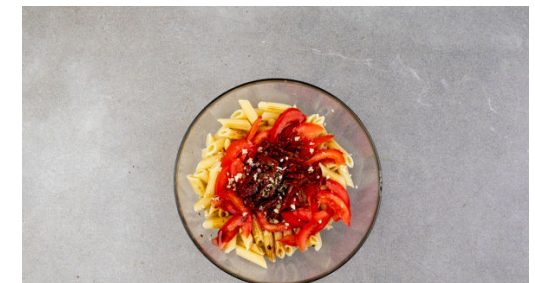
Die **Tomaten** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Streifen schneiden. Die **getrockneten Tomaten** ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden. **Tipp:**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



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



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



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.