



## Sommerlicher Rucola-Pasta-Salat

mit Serrano und getrockneten Tomaten



unter 20min



2 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

- 250g Penne <sup>1</sup>
- 1 Packung luftgetrockneter Schinken
- 2 Tomaten
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Peperoni
- 100g Rucola
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Senf <sup>10</sup>
- 1 TL Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>17</sup>

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

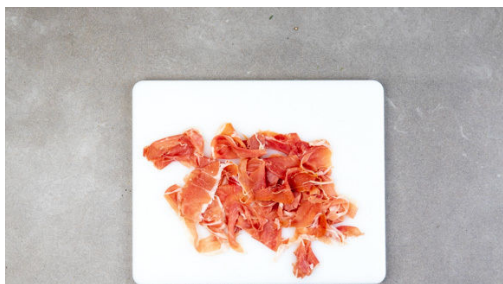
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 751kcal, Fett 21.6g, Kohlenhydrate 103.7g, Eiweiß 35.1g



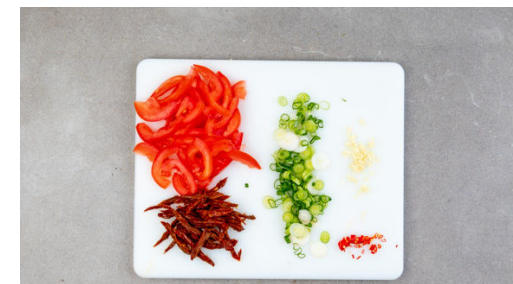
### 1. Schinken vorbereiten

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



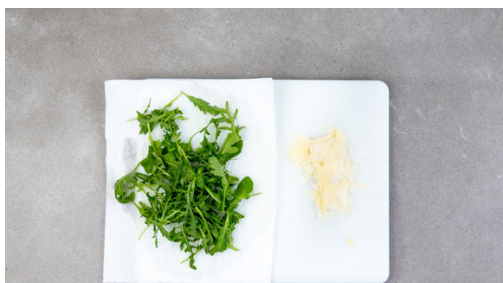
### 2. Pasta kochen

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



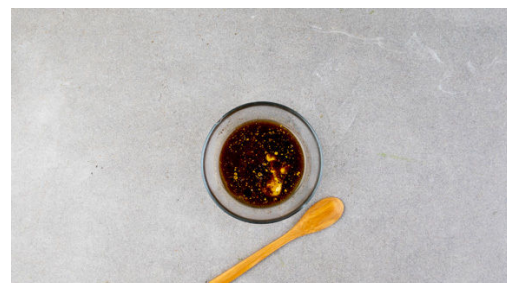
### 3. Gemüse schneiden

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



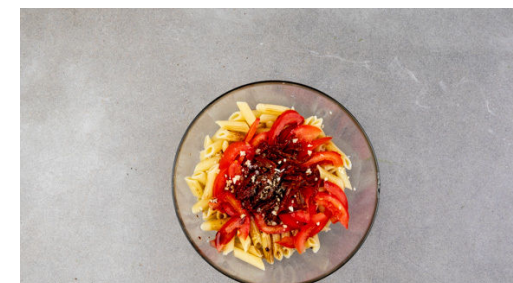
### 4. Rucola vorbereiten

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



### 5. Dressing zubereiten

1EL Senf und 1TL Honig mit 1-2EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig und 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.