

Teigwarensalat Caprese

Für 4 Personen



Zutaten

- 300 g Penne
- 4 EL Pinienkerne
- 300 g Cherrytomaten, geviertelt
- 150 g Schweizer Mozzarella-Kügelchen
- 100 g Sbrinz AOP



Sauce:

- 2 EL weisser Balsamico-Essig
- wenig Salz und Pfeffer
- 3–4 EL Rapsöl
- 1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
- ½ Bund Basilikum, fein geschnitten
- Basilikumblättchen zum Garnieren

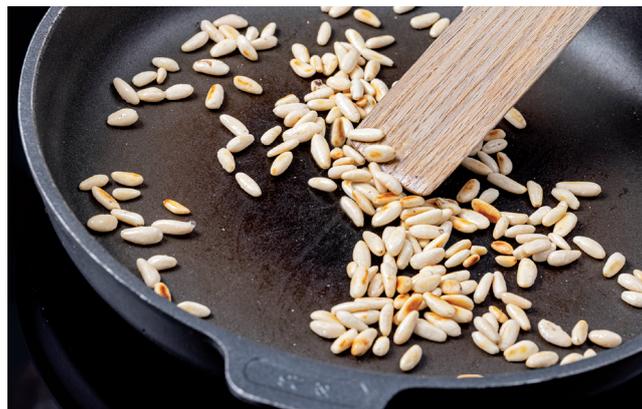


Zyklus 3

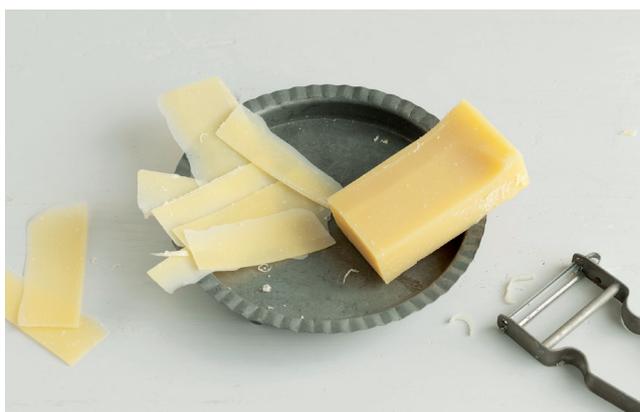
Zubereitung



- 1** Penne in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, kalt abschrecken, abtropfen lassen.



- 2** Pinienkerne in der Bratpfanne rösten.



- 3** Mit dem Sparschäler Späne vom Sbrinz abziehen.



- 4** Tomaten in durchsichtige Gläser geben. Penne, Mozzarella, Pinienkerne und Sbrinz darauf verteilen.



- 5** Sauce: Alle Zutaten gut verrühren. Zum Mitnehmen Sauce mit Trichter in Flasche abfüllen.



- 6** Sauce über den Salat giessen. Mit Basilikumblättchen garnieren.