Sommerlicher Rigatoni Rucola Salat



Zutaten Salat

- 250 g Rigatoni - gekochte Pasta vom Vortag
- 1 EL Bio-Olivenöl
- 125 g Kirschtomaten
- 250 g Rucola

Zutaten Balsamicovinaigrette

- 50 ml Bio-Olivenöl
- 15 ml weißer Balsamico
- 1 EL Honigsenf
- ½ TL frischer gehackter Thymian
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Außerdem

- 40 g Parmesankäse
- 20 g Pinienkerne

Zubereitung

- Rigatoni vom Vortag, in eine große Schüssel geben und mit 1 EL Olivenöl gut mischen.
- Kirschtomaten waschen, trocken tupfen, halbieren und mit zu der Pasta geben.
- Rucola waschen, trockenschleudern, ggf. die Stiele abschneiden und ebenfalls zur Pasta geben.
- Für die Balsamicovinaigrette alle Zutaten mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- Den Rigatoni Rucola Salat mit der Vinaigrette beträufeln und gut mischen.
- Parmesankäse hobeln, Pinienkerne fettfrei in einer Pfanne rösten und auf dem Salat verteilen – fertig ist der köstliche Rigatoni Rucola Salat.

Portionsgröße: 4 – 6 Personen
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Kochzeit: 12 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©