Farfallesalat mit getrockneten Tomaten & Spinat



Zutaten Salat

- 300 g Farfalle
- 40 g getrocknete Tomaten
- 200 g junger Blattspinat
- 3 Frühlingszwiebeln
- 40 g geröstete Pinienkerne
- 1 EL frischer Majoran

Zutaten Dressing

- 40 ml Olivenöl
- 1 TL Limettensaft
- ½ TL feine Streifen Chili
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Farfalle in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen, kalt abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.
- Die getrockneten Tomaten sowie den Blattspinat in grobe Streifen schneiden, Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden und den Majoran fein hacken.
- Die kalten Nudeln mit den Tomaten, Frühlingszwiebeln, Pinienkerne und Majoran in einer großen Schüssel mischen.
- Für das Dressing, Olivenöl, Limettensaft, Chili, Knoblauch, Salz und Pfeffer in ein Schraubglas geben, kräftig schütteln über den Farfallesalat gießen und alles vermengen.
- Zum Schluss, den Spinat vorsichtig unterheben und auf einem Teller oder in kleinen Weckgläschen servieren.

Portionsgröße: 4 - 6 Personen
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Kochzeit: 14 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©