Crispy Pasta Salat mit Feta & Gemüse

Knuspriger Pasta Salat mit cremigem Tomaten-Dressing aus ORO di Parma Passierten Tomaten

Leicht | 4 Portionen | 55 min.



Der Crispy Pasta Salat lebt vom Kontrast zwischen der knusprigen Pasta, dem frischen Gemüse und dem cremigen Tomaten-Dressing. Die ORO di Parma Passierten Tomaten verleihen dem Dressing eine ausgewogene Fruchtigkeit und eine feine Konsistenz, die sich ideal mit Schmand und Mayonnaise verbindet.

Zutaten

Für die knusprige Pasta:

300 g Farfalle

30 ml Olivenöl

1 TL getrocknetes Basilikum

1 TL getrockneter Thymian

5 g Salz

Für den Salat:

200 g Kirschtomaten

300 g Salatgurke

140 g Mais (Abtropfgewicht)

50 g rote Zwiebel

150 g Feta

Für das Dressing:

30 g Mayonnaise

100 g Schmand

150 ml ORO di Parma Passierte Tomaten

3 g Salz oder nach Geschmack

Schritt 1: Farfalle kochen und würzen

Die Farfalle nach Packungsanweisung al dente kochen. Anschließend abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit Olivenöl, Basilikum, Thymian und Salz vermengen.

Schritt 2: Pasta knusprig backen

Die gewürzten Farfalle auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft etwa 30 Minuten goldbraun und knusprig backen. Zwischendurch einmal wenden.

Schritt 3: Gemüse vorbereiten

Kirschtomaten halbieren, Gurke würfeln, Mais gut abtropfen lassen, die rote Zwiebel fein würfeln und den Feta grob zerbröseln.

Schritt 4: Cremiges Tomaten-Dressing anrühren

Mayonnaise, Schmand und ORO di Parma Passierte Tomaten in einer Schüssel glatt verrühren. Mit Salz abschmecken.

Schritt 5: Salat fertigstellen

Gemüse, Feta und Dressing in einer großen Schüssel vermengen. Die knusprigen Farfalle erst direkt vor dem Servieren unterheben.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte