



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.rodiparma.de/italienische-rezepte