Insalata verde – grüner Salat mit Girelle-Pasta

Ein sommerlich frisches Gericht mit ausgefallenen gedrehten Nudeln und Basilikum-Pesto

Leicht | 5 Portionen | 22 min.



Sommerzeit heißt auch: herrliche Gerichte, die semplice e delizioso sind. Lecker und schnell zubereitet, nehmen sie kaum Zeit in Anspruch. So verbringen wir noch mehr Zeit draußen mit Freunden und der Familie. Insalata di Girelle verde ist mit ihrer gedrehten Pasta und den ausschließlich grünen Zutaten, wie unserem ORO di Parma Pesto Verde ein toller Hingucker – Minze und Zitrone verleihen zusätzlich einen frischen und besonderen Pfiff. Delizioso!

Zutaten

500 g Girelle Pasta

200 g frische Erbsen

3 EL ORO di Parma Pesto Verde

150 g Ricotta

150 g Zuckerschoten

1 Zitrone

½ Bund Minze

½ Bund Basilikum

Salz und schwarzer Pfeffer

Schritt 1: Die Vorbereitung

Wasche für die Insalata verde mit Girelle-Pasta zunächst die Zuckerschoten und die Kräuter. Schneide dann die Zuckerschoten längs in feine Streifen. Das wiederholst du mit dem Basilikum und anschließend mit der Minze. Danach befreist du die Erbsen aus ihren Schoten. Gib jede der Zutaten in eine eigene Schale und stelle alles zur Seite.

Schritt 2: Das Ricotta-Pesto

Nimm eine größere Schüssel und gib den Ricotta hinein. Hinzu kommen 3 Esslöffel Pesto Verde und ein Spritzer Zitronensaft. Gib etwas Salz und Pfeffer hinzu und püriere alles mit einem Stabmixer zu einer glatten Masse.

Schritt 3: Das Finale

Gib etwas Salz und anschließend die Girelle in kochendes Wasser und warte, bis sie nach ca. 12 Minuten al dente (= bissfest) sind. Wenn du eine andere Pastasorte verwendest, koche sie entsprechend der angegebenen Zeit auf der Verpackung. Sobald die gedrehten Nudeln abgekühlt sind, füge die pürierte Ricotta-Creme hinzu. Danach streust du die klein geschnittene Minze, das Basilikum, die Zuckerschoten und die Erbsen darüber. Vermenge alles gut mit einem Salatbesteck und richte die Insalata di Girelle verde auf Tellern an – e fatto. Buon appetito!

Verwendete Produkte:



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