Italienischer Spaghettisalat

Italienischer Spaghettisalat mit Rucola und getrockneten Tomaten

Leicht | 4 Portionen | 20 min.



Spaghetti gehören zu den beliebtesten italienischen Nudeln. Dieses Rezept eignet sich hervorragend für das nächste Party-Buffet oder dein nächstes Picknick. Und unseren italienischen Spaghetti-Salat bereitest du selbst bei einer Last-Minute-Einladung mit Leichtigkeit zu. Semplice e delizioso.

Zutaten

400 g Spaghetti

3 EL ORO di Parma Pesto Verde

60 g Pinienkerne

100 g getrocknete Tomaten

125 g Rucola

70 g Parmesan*

---

*Bestimmte Käsesorten (z.B. Parmesan) werden aus tierischem Lab hergestellt und sind daher nicht für vegetarische Gerichte geeignet.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Koche die Spaghetti nach Packungsangabe in Salzwasser und röste nebenbei die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl an. Pass auf, dass sie dabei nicht verbrennen – das kann sehr schnell passieren! Wasche den Rucola, tupfe ihn trocken und schneide ihn zusammen mit den getrockneten Tomaten klein. Den Parmesan mit einer Reibe zu feinen Stiften reiben.

Schritt 2: Der Spaghettisalat

Wenn die Nudeln fertig gekocht sind, gibst du sie in eine Schüssel und vermengst sie mit Pinienkernen, Rucola, getrockneten Tomaten, dem Parmesan und ORO di Parma Pesto Verde. Fertig ist dein italienischer Spaghettisalat mit Rucola und getrockneten Tomaten! Am allerbesten schmeckt er, wenn du ihn eine Weile im Kühlschrank ziehen lässt. Incredibilmente delizioso!

Verwendete Produkte:



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