



Mediterraner Spaghetti-Salat mit Pesto Rosso

Würziger Spaghetti-Salat mit geröstetem Mais, Kichererbsen, Rucola und ORO di Parma Pesto Rosso

🔪🔪🔪 Leicht 🍽️ 6 Portionen ⌚ 30 min.



Dieser mediterrane Spaghetti-Salat kombiniert al dente gegarte Spaghetti mit geröstetem Mais, Kichererbsen, bunten Tomaten und ORO di Parma Pesto Rosso. Das würzige Dressing verbindet alle Zutaten zu einem aromatischen Pasta-Salat mit mediterraner Note.

Zutaten

für den Salat

300 g Spaghetti

15 ml Olivenöl

285 g Mais

(Abtropfgewicht)

15 g Butter

5 g Paprika edelsüß

2 g Salz

250 g bunte

Kirschtomaten

40 g Rucola

240 g Kichererbsen

(Abtropfgewicht)

80 g rote Zwiebel

100 g Parmesan, gehobelt

für das Dressing

1 Glas ORO di Parma Pesto
Rosso (ca. 190 g)

75 ml Olivenöl

3 g Knoblauchpulver

2 g Thymian

5 g Paprika edelsüß

3 g Salz

2 g schwarzer Pfeffer

Schritt 1: Spaghetti kochen

Die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente kochen, abgießen und sofort mit 15 ml Olivenöl vermengen. Anschließend auskühlen lassen.

Schritt 2: Mais rösten

Den Mais abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Mais mit Paprika edelsüß und Salz etwa 5 Minuten goldbraun anrösten.

Schritt 3: Gemüse vorbereiten

Kirschtomaten halbieren, Rucola grob zerkleinern und die rote Zwiebel fein würfeln. Die Kichererbsen gründlich abspülen und gut abtropfen lassen.

Schritt 4: Salat zusammenstellen

Spaghetti, gerösteten Mais, Tomaten, Rucola, Kichererbsen, rote Zwiebel und gehobelten Parmesan in eine große Schüssel geben.

Schritt 5: Dressing einarbeiten

ORO di Parma Pesto Rosso mit Olivenöl, Knoblauchpulver, Thymian, Paprika edelsüß, Salz und Pfeffer zu den Zutaten geben. Alles gründlich vermischen, bis das Dressing gleichmäßig verteilt ist.

Schritt 6: Abschmecken und servieren

Den Spaghetti-Salat abschmecken und direkt servieren oder vor dem Genuss für 15 bis 30 Minuten ziehen lassen.

Verwendete Produkte:



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