

Mein Rewe: Aus Leidenschaft zum Genuss!

Schnell und leicht zubereitet ...

Lauwarmer

Spaghetti-Rucola-Salat

für 4-6 Personen – ideal zum Grillen oder für Buffets!

Schwierigkeitsgrad: Simpel mit Genießerfaktor

Zubereitungszeit: 20 Min.

Während Sie das Nudelwasser aufsetzen, rösten Sie die Pinienkerne ohne Beigabe von Fett trocken in der Pfanne bis sie goldgelb bis braun sind. Idealerweise schwenken Sie diese mehrmals. Während die Nudeln kochen, schneiden Sie den Rucola in grobe Stücke, halbieren oder vierteln die Cherrytomaten und würfeln den Mozzarella. Wenn die Spaghetti gar sind, schütten Sie diese in ein Abtropfsieb und lassen sie etwas abkühlen. Dann die Nudeln in eine Schüssel geben und fügen Sie die Cherrytomaten, Rucola, Mozzarella-Stücke und die gerösteten Pinienkerne dazu.

Das war leicht – oder? NUN FOLGT das HIGHLIGHT:

Geben Sie eine leichte Schicht Olivenöl darüber und würzen dies mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer, dann eine dosierte Schicht Balsamico Essig darüber – gut vermengen und abschmecken. Bei Bedarf einzelne Schritte ergänzen, wieder durchmengen und wieder abschmecken... FERTIG!

Sie werden sich wundern wie Sie Ihre Gäste begeistern werden!

	Einkaufs -Preis	Zutaten -Preis
1 Packung Spaghetti <small>z. B. REWE "Beste Wahl", 500g</small>	1,29 €	1,29 €
1 Schale Rucola, 125g	1,39 €	1,39 €
1 Packung Cherrytomaten, 250g	-,99 €	-,99 €
1 Packung Pinienkerne, 30g	2,79 €	2,99 €
1 Flasche Ja! Aceto Balsamico, 500 ml	-,89 €	0,44 €
1 Flasche Ja! Natives Olivenöl, 750 ml	3,99 €	0,44 €
1 Beutel Parmesanspäne <small>z. B. Regiano, gehobelt</small>	3,99 €	3,99 €
1 Galbani Mozzarella, 125g	<u>1,19 €</u>	<u>1,19 €</u>
	16,42 €	12,52 €

