

Pastasalat mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum



Dieser mediterrane Pastasalat mit gerösteten Pinienkernen an Honig-Balsamico-Dressing schmeckt nach Sommer, Sonne, Sonnenschein!

Sogar auf der Nationalflagge unseres südlichen Nachbarlandes sind sie farblich vertreten: Tomaten, Basilikum und Mozzarella, die drei Musketiere der italienischen Küche. Sie geben bei diesem Rezept den Ton an.

Unser Pastasalat alla Caprese ist ein superschnell zubereitetes Sommergericht und zudem «Meal Prep»-tauglich. Unter diesem Trend versteht man, dass Mahlzeiten im Voraus zubereitet und allenfalls nochmals kurz erwärmt werden; wobei das Aufwärmen bei diesem Gericht sogar wegfällt.

Pastasalat

- 400 g Penne
- 60 g Pinienkerne
- 375 g Mozzarella, in mundgerechten Stücken
- 400 g Cherrytomaten, geviertelt
- 20 g frisches Basilikum, in schmalen Streifen
- ein paar ganze Basilikumblätter zum Garnieren, optional

Sauce

- 70 ml weissen Balsamicoessig
- ca. ½ TL Honig (je nach Süsse des Balsamicoessigs)
- ½ Knoblauchzehe, gepresst, optional
- 120 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Pastasalat

1. Die Penne nach Packungsanleitung zubereiten. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett rösten, bis sie goldbraun sind.
2. Die ausgekühlte Pasta, Pinienkerne, Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikum in einer grossen Schüssel vermengen.

Zubereitung Sauce

1. Für die Sauce Balsamicoessig, Honig und Knoblauch mit einem Schneebesen verrühren. Langsam das Öl unterrühren

und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Sauce unter den Salat mischen und mit frischem Basilikum garnieren.

Zubereitungsdauer: 30 Minuten

Coccinella Sangiovese/Merlot bio Marche IGP



Intensives Granatrot mit violetten Reflexen. Feiner Duft nach reifen roten Früchten, mit einem Hauch Meeresbrise. Mittlerer Körper und recht lang anhaltender Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)