



Pasta-Salat

Zutaten

- 250 g Penne Lisce
- 150 g Cocktailtomaten
- 100 g Tomaten in Öl
- 100 g Cabanossi
- 100 g Mini-Mozzarella
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 4 Stängel Basilikum
- 200 g THOMY Salat Mayonnaise
- 30 g Pesto Basilico
- 40 g Pinienkerne

Zubereitung

1. Penne Lisce nach Anweisung auf der Verpackung kochen und abkühlen lassen.
2. Währenddessen Cocktailtomaten waschen und halbieren. Tomaten in Öl abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Cabanossi in dünne Scheiben schneiden. Mini-Mozzarella abtropfen lassen und halbieren.
3. Knoblauchzehe(n) schälen und in kleine Würfel schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden.
4. THOMY Salat Mayonnaise mit Pesto Basilico und Knoblauch verrühren. Nudeln, Tomaten und Mozzarella zur Joghurt Creme geben und mischen.
5. In einer Pfanne ohne Fett die Cabanossischeiben ca. 3 Min. braten. Pinienkerne zugeben und 2 Min. mitbraten, etwas abkühlen lassen und mit den Basilikumstreifen zum Salat geben. Dazu scharfe Kebab Röllchen servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	67 g
Energie	822 kcal
Fett	52 g
Protein	24 g

🕒 30 Minuten

⊕ 4 Portionen