



Pasta-Salat mit Kirchererbsen und Rucola

Zutaten für 6 Personen:

500g Mini-Penne

1 Dose Kirchererbsen (400 g)

250 g getrocknete Tomaten

2 Handvoll Rucola

250 g Mozzarella-Kugeln

1 EL Kapern (optional)

½ Bund Basilikum

4 EL Olivenöl

2 EL Balsamico Bianco

2TL Senf

2 TL Honig

2 TL getrocknete italienische Kräuter

1 EL Tomatenmark

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Penne nach Packungsanleitung in Salzwasser al dente kochen und abkühlen lassen. Getrocknete Tomaten und Basilikumblätter in Streifen schneiden und mit der Pasta vermengen. Mozzarella und Kirchererbsen hinzufügen und gut unterrühren.

Für das Dressing, Olivenöl mit Senf, Honig, Balsamicoessig, italienischen Kräutern und Tomatenmark verrühren und kräftig mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dressing mit der Pasta vermengen und nach Bedarf nochmals abschmecken.



Flavoured with Love

Pasta Salat für einige Stunden kalt stellen. Rucola waschen, trocken schütteln und erst kurz vor dem Servieren unter die Pasta heben.

© **Flavoured with Love** (www.flavouredwithlove.com)