



# Pasta-Salat mit grünem Spargel

## Zutaten für 4 Personen:

300 g Farfalle

150 g getrocknete Tomaten

50 g Parmesan

250 g grüner Spargel

2 Handvoll Rucola

4 EL Olivenöl

2 EL Balsamico Bianco

2 TL Honigsenf

1 TL getrocknete italienische Kräuter

1 EL Tomatenmark

Pfeffer, Salz

## Zubereitung:

Farfalle nach Packungsanleitung in Salzwasser al dente kochen und abkühlen lassen.

Die holzigen Enden vom Spargel abschneiden und diesen in kochendem Wasser (mit etwas Butter, 1 Prise Zucker und einer Prise Salz) bissfest garen (ca. 6-7 Minuten). Spargel in mundgerechte Stücke schneiden.

Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden und mit der Pasta vermengen. Parmesan hobeln, mit dem Spargel hinzufügen und gut unterrühren.

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

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