

Fruchtige Caesar Bowl mit Schinken, Croutons und Pasta



Für 2 Personen

- 2 kleine Salatherzen (Romanasalat)
- 150 g Pasta (bspw. Penne oder Fusilli)
- 6 Scheiben Herta Finesse Schinken hauchzart und feinwürzig
- 1 Handvoll grob geriebener Parmesan
- Joghurt Salat-Dressing
- 1 Nektarine (auch lecker mit Apfel/Birne/Pflaume)
- etwas frische Kräuter, Salz & Pfeffer, Croutons nach Belieben
- Optional: Grapefruit und/oder Orange

ZUBEREITUNG:

Die Pasta nach Packungsanweisung kochen und in der Zwischenzeit den Salat und das Obst waschen und klein schneiden. Je nach Geschmack auch den Herta Finesse Schinken in Streifen schneiden. Die Pasta auskühlen lassen und anschließend alles in einer mittelgroßen Schüssel locker miteinander vermengt anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Zum Abschluss die Croutons und Parmesanspäne darüber streuen und je nach Geschmack mit Kräutern und Gewürzen garnieren.

Gesamtgewicht (2 Portionen): 740 g

866 kcal (117 kcal/100 g) 14 g Ballaststoffe
47 g Eiweiß 16,8 g Zucker
20 g Fett 2,7 g Salz
119,6 g Kohlenhydrate