



Pasta-Salat "Basilico"

6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

250 g Eliche
50 g Rucola
250 g Kirschtomaten
6 Stück Tomaten in Öl
2 Packungen (à 125 g) Mini-Mozzarella
1 Glas (150 g) BUITONI Pesto Basilico
2 EL weißer Aceto Balsamico
Salz und Pfeffer

1. Eliche nach Anweisung auf der Packung kochen, abgießen und abkühlen lassen.
2. Rucola putzen, waschen und in ca. 2-3 cm lange mundgerechte Stücke schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Tomaten in Öl in Streifen schneiden. Mini-Mozzarella abgießen und abtropfen lassen.
3. Die abgekühlten Eliche in eine Salatschüssel geben und mit BUITONI Pesto Basilico gut mischen. Die restlichen Salatzutaten unterrühren. Mit Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:

Je Portion:
B: 1724 kJ (414 kcal)
N: E: 16 g, KH: 40 g, F: 21 g