

Lauwarmer Nudel-Salat mit Mozzarella und weißen Bohnen

Für 2 Personen

Für den Nudelsalat:

200 g Spaghetti	Salz	1 EL Pinienkerne
75 g weiße Bohnen (Dose)	1/2 Kugel Mozzarella (ca. 60 g)	ca. 5 Kirschtomaten
1 Frühlingszwiebel	4 Stängel Basilikum	

Für die Vinaigrette:

1/2 EL weißer Balsamico-Essig	1/2 EL Limonen-Olivenöl	2 Msp. Zucker
Salz, Pfeffer		

Für den Nudelsalat Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente garen, dann abgießen und kurz abtropfen lassen. Währenddessen die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fettzugabe rösten.

Bohnen in ein Sieb geben, unter fließendem kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Mozzarella zerpfücken. Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Basilikumblätter abbrausen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

Alle vorbereiteten Zutaten mit den Pinienkernen in eine große Schüssel geben. Die heißen Spaghetti hinzufügen und alles locker vermengen.

Für die Vinaigrette Balsamico-Essig, Limonen-Olivenöl und Zucker mit etwas Salz und Pfeffer verrühren, über den Salat gießen und vermengen. Kurz ziehen lassen, nochmals abschmecken und lauwarm servieren.

Christian Henze am 02. August 2019