



Dreifarbiger Pastasalat mit getrockneten Tomaten und CAMBOZOLA

Zutaten für 4 Portionen:

400 g CAMBOZOLA
125 g getrocknete Tomaten
400 g dreifarbige Pasta
100 g schwarze Oliven
100 g Kapern oder grüne Oliven
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Balsamicoessig
2 EL Zitronensaft
Meersalz, Fleur de Sel, Pfeffer
4 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden. Mit 150 ml kochendem Wasser übergießen. Eine halbe Stunde einweichen, überschüssiges Wasser abgießen. Oliven abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden.
2. Für die Salatsoße die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Balsamico- Essig, Zitronensaft und Olivenöl vermengen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und über die Schalotten und den Knoblauch geben.
3. Pasta nach Packungsanweisung kochen. Noch heiß mit den getrockneten Tomaten, den Oliven und Kapern sowie dem Dressing vermischen. CAMBOZOLA würfeln und über den abgekühlten Salat geben.

Tipp: Dazu passen auch sehr gut angebratene Hähnchenbrustwürfel

