

Barilla

Professional

Pastasalat mit Pesto alla Genovese

Hauptspeise

Kalte Küche

Nudelgerichte

Salate

Zubereitung

Farfalle in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit Rucola waschen, gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Cherrytomaten halbieren, die Schnittflächen mit Salz und Pfeffer würzen und kurz ziehen lassen. Bresaola oder Bündnerfleisch in schmale Streifen schneiden. In einer großen Schüssel Bouillon, Essig, Pesto alla Genovese, Salz und Pfeffer gut verrühren, dann das Olivenöl dazugeben. Kurz vor dem Servieren Farfalle, Rucola und Cherrytomaten zur Sauce geben und alles sorgfältig mischen und abschmecken. Den Pastasalat mit den Bresaola- oder Bündnerfleischstreifen garnieren.



Zutaten

300 g Barilla Farfalle

50 g Rucola

80 g Bresaola oder Bündnerfleisch

100 ml Gemüsesuppe

50 ml Weißweinessig

3 EL Barilla Pesto alla Genovese

3-4 EL Öl

Salz

Pfeffer aus der Mühle