



Rezept von **Dr.Oetker**
am 19.03.2011

"Ein bunter Salat mit
Makkaroni, grünem Spargel
und Kirschtomaten"

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept
anschließend auf
<http://www.rezeptwiese.de>
und/oder schreiben
Sie einen Kommentar!

Italienischer Spargel-Salat

Menüart: **Salat**
Zubereitungsart: **Braten**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**
Zeitaufwand: **bis 20 Min.**
Stichworte: **Salat**

Zutaten für etwa 4 Portionen

Zutaten:

60 g entsteinte, schwarze Oliven
frisch gemahlener Pfeffer
500 g grüner Spargel
etwa 20 g Parmesan
4 EL warmes Wasser
250 g Kirschtomaten
1/2 Topf Basilikum
4 EL Olivenöl
4 EL Balsamico Bianco
250 g Makkaroni , kurze
Salz
100 g gehackte Walnüsse
2 EL Zucker
60 g grünes Pesto
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)

Zubereitung

1. Vorbereiten:

Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung gar kochen,
abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Spargel nur im
unteren Drittel schälen und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden.

2. Zubereiten:

Crème fraîche, Wasser und Pesto mit einem Schneebesen
verrühren und mit 1 EL Zucker, 2 EL Essig, Salz und Pfeffer
abschmecken. 2 EL Olivenöl nach und nach unterrühren. Die
Nudeln mit dem Dressing vermengen.

3.

Oliven in Ringe schneiden. Basilikumblätter in Streifen schneiden. Tomaten waschen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Spargel von allen Seiten etwa 2 Min. braten. Anschließend die Tomaten, Walnüsse, Oliven dazugeben und von allen Seiten darin etwa 3 Min. braten. Gemüse mit restlichem Zucker und Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4.

Nudeln auf einer großen Platte verteilen. Spargel-Gemüse-Mischung darauf anrichten. Parmesan mit einem Sparschäler in feine Späne hobeln. Salat mit Parmesan und Basilikumstreifen bestreuen.

Rezeptvariante Pesto:

50 g Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Etwa 3 Konblanchzehen abziehen, mit 1 TL Salz, Pinienkernen und etwa 8 EL gehackten Basilikumblättern in einem Rührbecher pürieren. 50 g geriebenen Pecorino und 50 g geriebenen Parmesan unterarbeiten und 200 ml Olivenöl unterrühren.

Tipps:

Nudeln und Spargel-Gemüse-Mischung können auch zusammen vermengt als Salat angerichtet werden.