

LAUWARMER SPARGEL-ERDBEER-NUDELSALAT



ÜBERSICHT

- Dauer: 15 Minuten
- Menge: 2-3 Portionen
- Schwierigkeit: easy

ZUTATEN

- 400g Pasta (Farfalle, Fusilli oder Penne)
- 1 Bund grüner Spargel
- 250g Erdbeeren
- 2 Handvoll frischer Babyspinat
- 1 Kugel Mozzarella
- 1 Bio-Zitrone
- Basilikum, Salz, Pfeffer
- Olivenöl, Balsamico-Reduktion
- geröstete Cashewkerne nach Geschmack



ZUBEREITUNG

Die Pasta in einem großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser al dente kochen. Nebenbei den Spargel putzen, in kleine Stückchen schneiden und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Die Erdbeeren waschen, putzen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

Den Spargel nach ca. 5-10 Minuten in der Pfanne mit dem Saft einer Zitrone ablöschen, mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und mit der Hälfte der Spinatblätter vermengen. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Pasta abseihen und mit in die Pfanne geben. Den restlichen Spinat und die Erdbeerstückchen dazugeben, einen Schuss Olivenöl und Zitronensaft darüber verteilen und alles gut vermengen. (Für die, die es gerne scharf mögen: an dieser Stelle passen auch ein paar Chiliflocken sehr gut hinein.)

Zuletzt den klein gewürfelten Mozzarella und ein paar geröstete und zerstoßene Cashewkerne untermengen. Mit Balsamico-Reduktion, etwas Olivenöl, frischem Basilikum und einer Prise Pfeffer anrichten.

