Fruchtiger Pastasalat

Ein Klassiker neu interpretiert – der Himbeer Balsam unterstreicht die herrlich fruchtige Note dieses köstlichen Grill-Salats!

Zutaten
4 Portionen

Zutaten Pastasalat
250 g Byodo Volanti, semola
30 g Pinienkerne
50 g Ziegenfrischkäse
50 g Rucola
1 kleines Salatherz
2 Nektarinen
Byodo Brat-Öl Klassik
Zutaten Dressing
4 EL Byodo Rapsöl, nativ
3 EL Byodo Himbeer Balsam
2 EL Naturjoghurt
Byodo Kräutersalz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Die Salate waschen und trocken schleudern.

Die Nektarinen in Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne leicht mit dem Brat-Öl Klassik einfetten und

die Nektarinenscheiben von beiden Seiten kurz anbraten.
Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten.

Nudeln, Salat, Nektarinen und Pinienkerne in einer Schüssel vermengen.
Die Zutaten für das Dressing in ein kleines Schraubglas füllen und kräftig schütteln. Mit Byodo Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.
Das Dressing über den Pastasalat geben, vermengen und den Ziegenfrischkäse darauf verteilen.

Das fruchtig-frische Dressing passt nicht nur zum Nudelsalat! Probieren Sie es auch zu einem frischen grünen Salat mit Apfelspalten und Haselnüssen