



Kalter italienischer Spaghetti-Salat

Kreation Food-Buddy's



Zutaten für 4 Personen

- **320g Spaghetti, oder 280g Vollkornspaghetti**
- **180g Prosciutto di Parma**
- **8-10 Cherrytomaten oder Datteltomaten**
- **50g Gran Padano**
- **1 Prise Meersalz**
- **1 Prise grobkörniger Pfeffer**
- **4EL Olivenöl**
- **2EL Balsamico Weiss**
- **Basilikumblätter**
- **1 Zweig Oreganoblätter**
- **1 spritzer Zitronensaft**

Wir verwenden Produkte aus biologischem Anbau.

Leicht gekocht

Spaghettis nach Anleitung kochen. Für das Dressing 2EL Weisser Aceto Balsamico und 4EL Olivenöl mischen. Ein Schuss Zitronensaft dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Oreganoblätter zupfen und zum Dressing dazugeben. Total einfach. Cherrytomaten halbieren und unter die Spaghetti geben. Spaghetti, Cherrytomaten und das Dressing in eine Schüssel geben und gut mischen. Auf einem Teller anrichten. Den Prosciutto etwas zerpfeifen und darüber verteilen. Den Gran Padano mit einer Reibe grob darüberstreuen. Als Deko ein Basilikumblatt dazugeben und fertig ist die schmackhafte Mahlzeit.

TIPP: Wer es eine Variante "gesünder" mag, nimmt Vollkornspaghettis. Diese sättigen noch etwas mehr und der Hunger kommt nicht so schnell zurück.

Ganz viel Spass beim Nachkochen bei diesem leckeren italienischem Sommersalat.

Food-Buddy's