


LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1930

Pasta Toscana Salat

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 500 g Tortiglioni – Pasta Toscana*
- 6 EL Roséfarbener Condimento | Condimento rosato*
- 1 Salatgurke & 2 rote Paprika
- 1 Glas Oliven in Scheiben | Olive a rondelle*
- 8 EL Natives Olivenöl extra - MILD | Olio extravergine di oliva - DOLCE*
- Natives Olivenöl extra - MILD*
- 1 Glas Basilikum Pesto | Pesto toscano*
- 1 Glas Halbgetr. Tomaten und Chili in Olivenöl | Antipasto rosso piccante
- 300 g Kirschtomaten & 300 g Feldsalat
- 100 g Mandelkerne
- Salz & Pfeffer, Sprossen oder Kresse

*aus dem **LaSelva**-Sortiment

INSALATA DI PASTA TOSCANA

ZUBEREITUNG

- Pasta nach Packungsangabe im Salzwasser al dente kochen.
- Kirschtomaten halbieren, Paprika und Salatgurke würfeln. Feldsalat gut waschen und trocken schütteln. Mandeln grob hacken.
- Die Pasta in eine Schüssel geben und mit dem Pesto vermengen. Olive a rondelle, Antipasto rosso piccante und das Gemüse zur Pasta geben.
- Mit Condimento rosato, Olio extravergine, Salz und Pfeffer würzen.
- Kurz vor dem Servieren den Feldsalat hinzufügen und mit Mandeln bestreuen. Nach Belieben mit Kresse oder Sprossen garnieren.

Tipp: Mit **Crema giallo al limone** (Helle Balsamcreme mit Zitrone) beträufeln – für eine fruchtige Note!

www.laselva.bio

BUON APPETITO!