

# Pastashop24.de

## Lauwarmer Pastasalat mit Avocado, Rucola und Mozzarella

### Zutaten für 2-3 Personen:

250g Penne, Maccheroni oder Strozzapreti  
200g Mozzarella  
1 Schalotte oder Frühlingszwiebel  
1-2 Chilischote  
2 gute Handvoll Rucola  
1 reife Avocado  
eine Handvoll frische bunte Kirschtomaten  
2-3 Esslöffel Pesto (am besten selbstgemacht mit Basilikum, Rucola oder Bärlauch) alternativ:  
2-3 Esslöffel Pesto z.B. von La Macina Ligure  
Pfeffer  
frisch geriebener Parmesan



### Zubereitung:

Selbstgemachtes Pesto: eine kleine Tüte Pinienkerne ohne Fett rösten und mit einer guten Handvoll frisch geriebenen Parmesan und je nach Wunsch mit einem geputzten und gezupften Bund Basilikum oder Rucola oder Bärlauch und einem guten Schuss Olivenöl in einen Mixer geben. Klein pürieren. Nach Geschmack salzen. Größere Mengen kann man gut in Schnappverschlussgläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Salat Chilischote entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und würfeln. Schalotte schälen und würfeln oder Frühlingszwiebel in kleine Ringe schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen und aushöhlen. Die beiden Avocadohälften würfeln und mit 2-3 Esslöffel Pesto in eine Schüssel geben und Chilischoten, Mozzarella und Zwiebeln dazugeben. Bunte Kirschtomaten halbieren oder vierteln und dazugeben.

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen die abgetropfte Pasta (die Form ist egal, klein und kurz ist jedoch optimal) in die Schüssel geben und unter vorsichtig unter die Pesto-Chili-Zwiebel-Mozzarella-Avocado-Masse heben. Frischen Rucola dazu geben und untermengen.

Lauwarm auf Tellern anrichten, mit frischem Rucola und Parmesan garnieren und servieren.