

# Pastashop24.de

## Nudelsalat Farfalline Tedesche mit Spargel und Mozzarella-Kugeln

### Zutaten für 4 Personen:

250g Farfalline Tedesche  
Ein Becher kleine Mozarellakugeln  
1 Bund grüner Spargel  
Eine Handvoll Kirschtomaten  
2 Stängel Frühlingszwiebeln  
Olivenöl  
Pfeffer, Salz

### Dressing:

Saft von einer 1/2 Zitrone  
1-2 EL Honig  
weißer Balsamico  
Olivenöl



### Zubereitung:

Für das Dressing den Zitronensaft, Honig, weißen Balsamico-Essig und Olivenöl gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grünen Spargel an der Sollbruchstelle brechen und in ca. 1cm lange Stücke schneiden. Spargelköpfe etwas länger lassen. Kirschtomaten waschen und halbieren oder viertel. Frühlingszwiebeln putzen und schräg in kleine Stücke schneiden. Mozarellakugeln abtropfen lassen und halbieren oder vierteiln.

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser bei mittlerer Hitze al dente kochen bzw. ziehen lassen. Bei sprudelndem Wasser verliert die Pasta zuviel von der Rote-Beete-Färbung. Abgießen und kurz kalt abbrausen. Abkühlen lassen.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Spargelstücke bissfest braten. Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Mozarellakugeln und Spargelstücke vorsichtig mit der Pasta und dem Dressing in einer großen Schüssel vermengen und servieren.

Dazu passen z. B. kleine Hackbällchen oder Grillwurst.