Nudelsalat mit Spargel und Kresse

Zubereitung

1. Für die Vinaigrette, Zwiebel und Knoblauch fein Würfel und in 2 EL Naturata Olivenöl glasig anschwitzen. Naturata Weißweinessig mit Naturata Meersalz, Pfeffer und Honig vermengen. Das restlich Olivenöl dazugeben und kräftig rühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Anschließend die angeschwitzten Zwiebeln und Knoblauch sowie den geriebenen Parmesan unterheben.

2. Naturata Dinkel Maccaroni, in ausreichend Salzwasser al dente garen, anschließend abgießen und in eine große Schüssel geben und mit der Vinaigrette übergießen.

3. Weißbrot in 2 cm große Würfel schneiden und in Olivenöl in der Pfanne knusprig, goldbraun anrösten.

4. Naturata Spargel aus dem Glas nehmen und die Spargelstangen halbieren. Kresse vom Beet schneiden und getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Den Rucola waschen und trockenschleudern.

5. Nun die gerösteten Brotwürfel, Spargel, Kresse, Rucola sowie die entsteinten Naturata Oliven unter die Nudeln heben, das Ganze vorsichtig vermengen und mit Naturata Melasse- Hefeflocken abschmecken.

Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten

Naturata Zutaten

400 g	Maccaroni kurz, Dinkel hell
2 Gläser (je 430g)	Spargel, weiß
etwas	Atlantik Meersalz, fein
7 + 5 EL	Olivenöl Italien nativ extra
4 EL	Weißweinessig
1 EL	Melasse Hefeflocken, 100 % Bio-Hefe

Weitere Zutaten

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Honig
50 g Parmesan, fein gerieben
200 g Weißbrot/Toast
1 Schale Kresse
100 g getrocknete Tomaten
100 g Kalamata Oliven, dunkel, mit Stein in Lake
75 g Rucola