



# Rigatoni Rucola Salat

## Das brauchst du dafür:

- 250 g Rigatoni - gekochte Pasta evtl. vom Vortag
- 1 EL Griechisches Olivenöl
- 125 g Kirschtomaten
- 100 g Rucola

### **Vinaigrette:**

- 4 EL Basilikumöl
- 1 EL Cranberry Creme
- 1 EL Aceto Balsamico di Modena
- 1 EL Feigensenf Creme
- Pfeffer Salz Mix aus der Mühle

### **Außerdem:**

- 40 g Parmesan
- 20 g Pinienkerne

## So wird's gemacht:

- Rigatoni ( auch vom Vortag ) , in eine Schüssel geben und mit 1 EL Olivenöl gut mischen.
- Kirschtomaten waschen , trocken tupfen halbieren und mit zu der Pasta geben.
- Rucola waschen trockenschleudern ggf. die Stiel abschieden und ebenfalls zur Pasta geben.
- Für die Vinaigrette alle Zutaten in die Elfe geben und mit Deckel gut schütteln, damit sich alle Zutaten gut vermischen.
- Parmesan mit dem Küchenhobel hobeln. Pinienkerne in der gusseisernen Pfanne 14 cm, ohne Öl, rösten und diese dann mit dem Parmesan auf den Salat verteilen.