

Zutaten für 6 Personen:

500 g Pasta nach Wahl
500 g Hühnerbrust (optional)
120-150 g Spinat
100 g Rucola
10-12 Cherrytomaten
2 Pkg. Mozzarella (=200 g)
4 Frühlingszwiebeln
4-5 getrocknete Tomaten

380 g Pesto Genovese/grünes Pesto (=2 Gläser)
3 geh. EL Sauerrahm
1-2 EL Balsamicoessig
50 g Pinienkerne
50 g Parmesan, fein gerieben
50 g Parmesanblättchen
Salz, Pfeffer, Oregano

Optional:

2 Avocado
Frische Kräuter wie Schnittlauch und Petersilie

Zubereitung:

- 1) Kocht zunächst die Nudeln in reichlich Salzwasser.
- 2) In der Zwischenzeit schneidet ihr die Hühnerbrüste in kleine Stückchen und röstet die Pinienkerne bei mittlerer Hitze in einer Pfanne an, bis sie eine schöne Farbe angenommen haben.
- 3) In einer Pfanne oder einem tiefen Topf erhitzt ihr etwas Öl oder Butter und bratet das Fleisch darin an. Wenn es gar ist, fügt ihr den Spinat hinzu. Nach max. 5 min ist auch dieser fertig und ihr könnt den Topf vom Herd nehmen.
- 4) Gebt die abgeseihten Nudeln in die größte Schüssel die ihr habt und fügt das Fleisch und den Spinat hinzu.
- 5) Schneidet die Frühlingszwiebel, die Avocado, die frischen und getrockneten Tomaten, den Mozzarella, die Kräuter und den Rucola klein und fügt sie hinzu.
- 6) Vermischt das Pesto mit dem Sauerrahm, Balsamicoessig, Oregano und dem geriebenen Parmesan und gebt das Dressing über den Salat.
- 7) Jetzt vermischt ihr alle Zutaten sorgfältig miteinander. Verteilt die Pinienkerne und die Parmesanblättchen über dem Salat und mischt sie gut unter.
- 8) Das war's auch schon – ihr könnt anrichten! Der Salat schmeckt lauwarm und kalt gleich gut, ihr könnt ihn also auch Stunden vorher zubereiten, weswegen er sich gut für Partys und Grillabende eignet.



Sastojci za 6 osoba:

500 g tjestenine po želji
500 g pilećih prsa (opcionalno)
120-150 g špinata
100 g rukole
10-12 komada čeri paradajza
2 pak. mozzarelle (=200 g)
4 mlada luka
4-5 komada suhog paradajza

380 g zelenog pesta/pesto genovese
(=2 galončića)
3 vrhom pune kašike kiselog vrhnja
1-2 kašike balzamico sirćeta
50 g pinjola
50 g sitno naribanog parmezana
50 g listića parmezana
so, biber, oregano

Opcionalni sastojci:

2 avocada
svježe začinsko bilje npr. vlasac i peršun

Priprema:

- 1) Prvo skuhaite tjesteninu u slanoj vodi.
- 2) U međuvremenu piletinu izrežite na sitne kockice. Popržite pinjole u tavi na srednjoj vatri, tek toliko da dobiju lijepu boju. Pripazite da vam ne zagore jer se to lako desi.
- 3) U jednoj tavi ili plitkom loncu zagrijte mast ili ulje pa popržite kockice piletine. Dodajte i špinat kojem je potrebno max. 5 min da omekša. Maknite lonac sa vatre.
- 4) Ocijeđenu tjesteninu stavite u veliku zdjelu (najveću koju imate) i dodajte meso i špinat.
- 5) Potom izrežite mladi luk, avocado, čeri i suhi paradajz, mozzarellu, rukolu i svježe začinsko bilje pa ih dodajte u zdjelu sa ostalim sastojcima.
- 6) Napravite dresing od pesta, kiselog vrhnja, sirćeta, oregana i sitno naribanog parmezana pa ga pospite po salati.
- 7) Sve sastojke dobro sjedinite (ja to radim rukama) i pospite pinjolama i listićima parmezana koje također umiješate.
- 8) Salata je spremna. Jednako je ukusna topla ili hladna, tako da je možete pripremiti i nekoliko sati prije, što je čini pogodnom za fešte i roštiljanje.

