



Pasta-Salat

mit Familie Wein - Luftgetrockneter Schinken "Milde Reife"
(4 Portionen)

Zutaten

300 g Farfalle Pasta
250 g Kirschtomaten
200 g Schafskäse
1 Bund Basilikum
100 g Walnüsse
3-4 EL brauner Zucker
4 EL Olivenöl
4 EL heller Balsamicoessig
1-2 TL Senf
2 Packungen "Familie Wein" Luftgetrockneter Schinken "Milde Reife" (200 g)

Zubereitung

Farfalle nach Packungsanweisung garen, abtropfen und abkühlen lassen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Schafskäse in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Basilikum waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Walnüsse in einer heißen Pfanne kurz anrösten, braunen Zucker überstreuen und kurz karamellisieren und anschließend abkühlen lassen. Wenn die Walnüsse abgekühlt sind grob hacken. Schinken in Streifen schneiden. Für das Dressing Olivenöl, Balsamicoessig, Senf und Basilikum vermischen. Farfalle, Kirschtomaten, Feta, gehackte Walnüsse und Schinkenstreifen mit dem Dressing vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kurze Zeit durchziehen lassen und servieren.

Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten