

Spaghettisalat mit Balsamico-Essig

Zutaten für 4 Personen:

300g Spaghetti	250g Mini-Mozzarella
150g Rucola	200g Kirschtomaten
2 Stiele Thymian	8 EL Aceto Balsamico
1 gestrichener TL Zucker	8 EL Olivenöl nativ extra
Pfeffer	Salz
50g Parmaschinken	150g Ciabatta-Brot

Zubereitung:

Zuerst die Spaghetti nach Anweisung auf der Packung kochen und abtropfen lassen.

Mozzarella abtropfen lassen. Rucola und Tomaten putzen und waschen. Rucola grob hacken. Thymian waschen und hacken.

Den Aceto-Balsamico mit Salz, Pfeffer, Zucker und Thymian würzen und dabei 4 EL Olivenöl unterschlagen.

Spaghetti, Mozzarella, Rucola und Tomaten mit der Marinade mischen und etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Das Ciabatta-Brot in große Stücke schneiden, auf Spieße stecken und in 4 EL heißem Olivenöl unter stetem Wenden goldbraun braten.

Den Salat nochmals abschmecken und dann portionsweise mit Schinken und Brotspiessen anrichten. Mit Thymian garniert servieren.

Genießen Sie dieses leichte Gericht für den Sommer mit einem spritzigen Spätburgunder Rosé oder einem gut gekühlten Rosé-Secco.

Wein, Aceto-Balsamico und das feine Olivenöl aus der Casa del Piero erhalten Sie in unserer Abteilung tutto bene bei Getränke Neiss, Albtalstraße 24b, 79837 St. Blasien.

Guten Appetit!