

Teigwarensalat mit Thon

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Die Zutaten für 2 Personen

-	200	g	BSCHÜSSIG 3-Eier Spiralen
-	150	g	Thon aus der Dose
-	10	Stk.	Cherytomaten
-	30	g	Rucola
-	1	Stk.	Schalotte
-	10	g	Petersilie, frisch
-	1/2	Stk.	Limette
-	2	EL	Oliven schwarz (ohne Steine)
-	3	EL	Kapern
-	2	EL	Kapernflüssigkeit
-	3	EL	Mayonnaise
-	1	EL	Senf
-	6	EL	Weisser Balsamico Essig
-	6	EL	Olivenöl
			Salz
			Pfeffer



Die Zubereitung

1. Topf mit Wasser aufsetzen für die Pasta. Wenn das Wasser kocht gut salzen
2. Pasta al dente kochen, abgiessen und kalt abspülen
3. Cherytomaten halbieren, Schalotte hacken und Petersilie grob zusammenschneiden
4. Thon aus der Dose nehmen, in eine Schüssel geben und mit den Cherytomaten, Schalotten, Kapern, Oliven und der Petersilie vermischen
5. Für den Dressing: Den weissen Balsamico, 2EL von der Kapernflüssigkeit, das Öl, den Senf und die Mayonnaise in eine Schüssel geben, eine halbe Limette auspressen und den Saft dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren
6. Alles miteinander vermischen, den Rucola dazugeben, noch einmal abschmecken und anrichten

En Guete

The Club kocht verschiedene feine Rezepte exklusiv mit BSCHÜSSIG 3-Eier Teigwaren.



www.theclub.ch

