

Erbsen Pasta

Für zwei Portionen benötigst du,

- 250g Erbsen Pasta
- 2EL Pinienkerne
- 1-2 EL Grünes Pesto
- 2 Handvoll Feldsalat
- 6 Braune Champignons
- Packung Rispentomaten
- Rote Kresse
- 1 TL Honig
- 1 EL Apfelessig
- 1/2 EL Rapsöl
- 1 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Zunächst wäschst du den Feldsalat gründlich. Schneide die Champignons in dünne Scheiben und brate sie in einer Pfanne scharf an. Jetzt die Nudeln nach Packungsanleitung kochen und anschließend kurz zusammen mit dem Pesto und den frischen Tomaten anbraten. Nun kannst du auch die Pinienkerne kurz anrösten und die warmen und kalten Zutaten in zwei Schüsseln anrichten. Für das Dressing den Apfelessig, das Rapsöl, den Honig und Zitronensaft vermischen und gut würzen. Abschließend abschmecken und fertig. Lass es dir schmecken.