

Antipasti - Farfalle Salat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mit mediterranem Flair, idealer Party - oder Grillfest Salat

Zutaten

- 300 g Farfalle -Nudeln
- 1 kleine rote Paprikaschote, entkernt, in 2 cm großen Stücken
- 1 kleine rote Paprikaschote, entkernt, in 2 cm großen Stücken
- 1 Zucchini, geputzt, gewaschen
- 1 kleine Aubergine, geputzt, gewaschen
- 150 g kleine Champignons, gesäubert, ev. halbiert
- 5 Stiele Basilikum, gezupft, in dünnen Streifen
- 1 Knoblauchzehe in dünnen Scheiben
- 6 EL Olivenöl
- 3-4 EL Balsamico Creme
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung "al dente" garen, abgießen.

Schritt2

Kurz kalt abspülen, in eine ausreichend große Salatschüssel leeren.

Schritt3

Die Aubergine und Zucchini halbieren und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. In einer Stiepfanne in heißem Olivenöl, nacheinander von beiden Seiten 3-4 min. braten, heraus nehmen, zu den Nudeln geben.

Schritt4

Etwas Öl nachgießen, dann folgen die Paprikastücke, danach die Champignons mit dem Knoblauch.

Schritt5

Die Pfanne mit etwas Wasser und der Balsamico Creme ablöschen, ebenfalls zum Salat geben, nach schmecken. Kurz vor dem Servieren die Basilikum Streifen unterheben, alles gut miteinander vermengen; durchziehen lassen.

Schritt6

Lauwarm oder kalt servieren.

Rezeptart: Salatrezepte, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, mit mediterranem Flair, preiswert, unkompliziert, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/antipasti-farfalle-salat/>