



# Bunter Orecchiette Salat mit Spargel und Parma Schinken

- **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' : '' });
```

Italienische Variante des Nudelsalats, appetitlich bunt, lecker

## Zutaten

- 120 g Orecchiette Pasta
- 6 Stangen weißer Spargel
- 8 Stangen grüner Spargel
- 8 Kirsch Tomaten, halbiert
- 125 g Parma Schinken in dünnen Streifen
- 30 g geröstete Pinienkerne
- Etwas frischer Majoran
- 2 El Weißweinessig
- 8 El Sonnenblumenöl
- Saft 1/2 Zitronen, ein wenig Abrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, den Weißen herkömmlich in Gänze.

### Schritt3

In kochendem Salzwasser mit etwas Zucker, ca. 8 - 10 min. kochen. Heraus nehmen, kurz abschrecken und schräg in 4 - 5 cm lange Stücke schneiden.

#### **Schritt4**

Essig, Öl und Zitronensaft gut verrühren, mit Salz und Zucker abschmecken.

#### **Schritt5**

Zeitgleich die Orecchiette in reichlich Salzwasser "bissfest" kochen. Abgießen und noch heiß mit der Marinade vermengen. Den Spargel, die Schinkenstreifen und die Kirsch Tomaten unterheben; ca. 10 - 15 min. durchziehen lassen.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Mit klein gezupftem Majoran und gerösteten, gehackten Pinienkernen bestreut servieren, dazu etwas geröstetes Knoblauchbrot anbieten.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** parmaschinken, salat, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-orecchiette-salat-mit-spargel-und-parma-schinken/>