

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/>