



Farfalle - Spargel - Schinkensalat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Saisonal, appetitlich bunt mit italienischem Flair

Zutaten

- 250 g Farfalle - Nudeln
- 200 g gekochter Schinken in Blättern
- 300 g grüner Spargel (Geht natürlich auch mit Weißem)
- 40 g frisch gehobelter Parmesan
- 1 Schälchen kleine Kirschtomaten
- 1 rote Peperoni, fein gewürfelt
- 1 Handvoll Basilikum in Streifen
- 6 El weißer Balsamico
- 5 - 6 El Olivenöl
- 3 El Spargelwasser
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Tl Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den grünen Spargel vorsichtshalber im unteren Viertel schälen, denn da ist er oft etwas holzig.

Schritt3

In Salzwasser mit 1 Prise Zucker ca. 13 - 14 min. "bissfest" kochen, anschließend schräg in 4 cm große Stücke schneiden.

Schritt4

Die Farfalle in reichlich Salzwasser ebenfalls al dente kochen, abgießen, nicht kalt abspülen.

Schritt5

Die Blüte der Kirschtomaten heraus schneiden, ev. halbieren.

Schritt6

Der Dressing:

Schritt7

Aus dem Balsamico etwas Spargelwasser, den Gewürzen und den Peperoni Würfelchen eine pikante Vinaigrette rühren und das Olivenöl unterschlagen.

Schritt8

Den Spargel und die noch heißen Farfalle mischen und mit der heißen Vinaigrette übergießen, denn so zieht der Salat am besten durch. Danach ca. 30 min. marinieren lassen.

Schritt9

Vor dem Servieren die Basilikumstreifen, Kirschtomaten und die Schinkenblätter unterheben, den gehobeltem Parmesan darüber verteilen.

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

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/farfalle-spargel-schinkensalat/>