

Grillkäse-Pasta-Salat mit buntem Gemüse



Zutaten (für 4 Personen)

Für den Salat:

200 g Pasta Gnocchi
2 Zucchini
2 rote Zwiebeln
1 gelbe Paprika
200 g bunte Kirschtomaten

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum
50 g bayerischer Hartkäse, gerieben
3 EL Pinienkerne, geröstet
6 EL Olivenöl
Salz

Außerdem:

4 Grillkäse, à 80 g
etwas Aceto Balsamico
1/2 Bund Basilikum
Zitronenabrieb, unbehandelt
etwas Olivenöl



Zubereitungszeit
40 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Die Pasta in Salzwasser al dente kochen, kurz abschrecken und 200 ml Kochwasser beiseite stellen. Zucchini waschen, längs halbieren und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Paprika waschen, entkernen und in 2 cm Stücke schneiden. Das Gemüse ein wenig salzen.
2. Für das Pesto Basilikumblätter mit den restlichen Zutaten und 200 ml Kochwasser zu einem Pesto mixen und mit Salz würzen.
3. In einer Grillpfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Gemüse portioniert darin braten. Danach den Grillkäse ebenfalls braten und in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Alle Zutaten zu einem Salat mischen, das Pesto und etwas Aceto Balsamico zufügen. Mit dem Grillkäse zusammen anrichten. Mit Basilikumblättchen, Zitronenabrieb und etwas Olivenöl verfeinern.