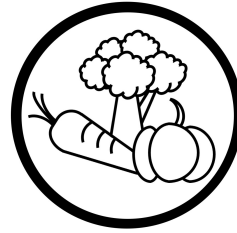
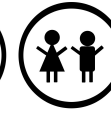


Mini Pasta Salat mit Bärlauch



Vorbereitung
20 Minuten



Kinder
mögen es



Vegi



Gluten
frei



Laktose
frei

4 Portionen

500g	Mini Pasta oder Fregola Bouillon	Mini-Pasta oder Fregola, gemäss Packungsanleitung in der Bouillon al dente kochen und anschliessend kalt stellen.
1	rote Peperoni	Peperoni waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Bärlauch waschen und in Streifen schneiden. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne rösten.
1	gelbe Peperoni	
50g	Bärlauch fein geschnitten	
4EL	Pinienkernen	
6EL	Olivenöl	Die kalte Pasta mit dem Gemüse mischen und das Olivenöl sowie den Zitronensaft unter den Salat geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
1	Zitrone (Saft davon) Salz und Pfeffer	
		Auf Tellern anrichten und geniessen .

