

Carpaccio mit Fusilli



20 Minuten



1 Person



NÄHRWERTE

Energie	620 Kcal
Kohlenhydrate	33.1 g
Eiweiß	39.2 g
Fette	31.2 g
Ballaststoffe	20.7 g

Nährwert pro Person

ZUTATEN

- 50 g PS. food & lifestyle Fusilli
- 50 g Carpaccio
- 30 g Rucola
- 100 g Kirschtomaten
- 20 g sonnengetrocknete Tomaten
- ¼ rote Zwiebel
- 10 g Pinienkerne
- 15 g Parmesankäse
- 1 EL Trüffel-Mayonnaise
- 1 EL natives Olivenöl extra
- 1 EL Balsamico-Essig

ZUBEREITUNG

Die Fusilli nach den Packungsangaben zubereiten und anschließend abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten, bis sie hellbraun werden. Das Carpaccio in Stücke, die getrockneten Tomaten in Streifen, die rote Zwiebel in halbe Ringe und die Kirschtomaten in Hälften schneiden. Die Fusilli mit der Trüffelmayonnaise mischen und dann das Carpaccio, den Rucola, die sonnengetrockneten Tomaten, die Kirschtomaten und die roten Zwiebeln hinzufügen. Alles gut vermischen, mit Parmesankäse und Pinienkernen garnieren. Abschließend mit Olivenöl und Balsamico-Essig beträufeln.