Caesar Pasta Salad

Nudelsalat mal anders! Caesar Pasta Salad basiert auf dem berühmten Caesar Salad verfeinert mit Pasta deiner Wahl. Besonders eignen sich hier Penne und Tortiglioni oder Rigatoni, du kannst aber auch Fusilli oder andere Nudelsorten verwenden. Tipp: Falls du den Salat für ein Buffet oder Picknick vorbereitest, solltest du Salat und Croûtons separat anrichten. So bleibt der Pastasalat besonders lange knackig und eignet sich auf super als vorbereiteter Pausensnack für die Arbeit.



Caesar Pasta Salad | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 500 Gramm Romana-Salat | 400 Gramm Pasta (z. B. Penne und Tortiglioni oder Rigatoni) | 75 Gramm vom Vortag | 5 Esslöffel Knoblauchöl (alternativ Olivenöl) | 6 Teelöffel Salz | 100 Gramm (vegetarischen) Parmesan | 100 Milliliter Öl | 2 Eigelb | 0,5 Teelöffel Pfeffer | Saft einer halben Zitrone | 3 Esslöffel Worcestersauce | 1 Knoblauchzehe



Caesar Pasta Salad | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (15 Minuten): 1. Pasta in ausreichend Wasser mit vier Teelöffeln Salz bissfest kochen. 2. Knoblauch schälen und fein hacken. 3. Währenddessen das Olivenöl mit dem Eigelb, zwei Teelöffel Salz, Pfeffer, Zitronensaft und der Worcestersauce vermengen und den Knoblauch hinzugeben und zum Caesar Dressing aufmixen. 4. Strunk vom Salat entfernen und den Salat in mundgerechte Stücke schneiden. 5. Salat waschen und trocken schleudern. 6. Pasta abschütten. 7. Parmesan hobeln. 8. Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne in Knoblauchöl ausbacken, sodass Croûtons entstehen. 8. Salat mit Pasta und Dressing vermengen und mit Parmesan und Croûtons anrichten.

Jetzt noch mehr amerikanische Rezepte sowie mehr Pastagerichte, Pastasalate und raffinierte Salat-Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 889 Kalorien | 47,7 Gramm Fett | 88,6 Gramm Kohlenhydrate | 24,8 Gramm Eiweiß