



Caesar ♥ Pasta & Salat



♥ Zutaten

- › 250 g Pasta
- › 200 g Cherry Tomaten
- › 150 g frischer Spinat
- › 1 kleine rote Zwiebel
- › 50 g grob geriebener Parmesan
- › 1 EL Olivenöl
- › 1 TL Zitronensaft
- › 1 TL getrockneten Oregano
- › Salz & Pfeffer

Caesar Dressing:

- › 100 g Joghurt
- › 1 kleine Knoblauchzehe
- › 50 g fein geriebener Parmesan
- › 2 EL Olivenöl
- › 1 EL frisch gehackte Petersilie
- › Salz & Pfeffer

Die Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen und anschließend kalt abschrecken.

Inzwischen die Cherry Tomaten waschen, vierteln und in eine Schüssel geben.

Die Zwiebel abziehen und sehr fein Würfeln. Den Spinat gut waschen und grob zupfen.

Die Zwiebeln mit dem Olivenöl in einer großen Pfanne anschwitzen und dann den Spinat dazu geben, alles leicht blanchieren und dann zu den Tomaten in die Schüssel geben und abkühlen lassen.

Für das Dressing den Joghurt in ein hohes Gefäß füllen.

Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse dazu geben. Alles gut würzen und den Parmesan nicht vergessen.

Nun alles mit dem Mixstab gut pürieren und vermischen, damit ein cremiges Dressing entsteht.

Das Dressing mit den Nudeln unter den Spinat mischen und mit Oregano und Zitronensaft abschmecken.

Zum Schluss den Salat mit dem groben Parmesan bestreuen und servieren.

