



Nudelsalat mit grünem Spargel und Aprikosen

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🍲 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

grüner Spargel	1 Bund
Farfalle	500 g
Mozzarella	1 St.
Olivenöl	6 EL
Balsamicoessig, hell	3 EL
Senf	1 TL
Aprikosenkonfitüre	1 EL
Pfeffer, schwarz	
Aprikosen, frisch	250 g
Basilikum, frisch	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, Sieb

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden. Stangen in 4–5 cm lange Stücke schneiden.
2. Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 9–11 Min. bissfest garen, Spargel die letzten ca. 5 Min. mitgaren. Abgießen und abtropfen lassen.
3. Mozzarella abtropfen lassen und zerpfeifen. In einer Schüssel Öl, Essig, Senf, Aprikosenkonfitüre, Salz und Pfeffer verrühren. Nudeln, Spargel und Mozzarella unter das Dressing heben.
4. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen, Fruchtfleisch in feine Spalten schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
5. Basilikum und Aprikosen unter den Nudelsalat heben, auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	673 kcal
Kohlenhydrate	102 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	19 g