



Orzo Salat mit Pesto

Frischer Orzo-Salat mit ORO di Parma Pesto Verde, Mozzarella, Tomaten und knusprigem Bacon

🔪🔪🔪 Leicht 🍽️ 4 Portionen ⌚ 25 min.



Dieser mediterrane Orzo-Salat kombiniert zarte Orzo-Nudeln mit ORO di Parma Pesto Verde, fruchtigen Kirschtomaten, cremigem Mozzarella und knusprigem Bacon. Ein aromatischer Nudelsalat mit mediterranem Charakter, der sich auch hervorragend vorbereiten lässt.

Zutaten

300 g Orzo-Nudeln
2 EL Olivenöl
3 EL ORO di Parma Pesto Verde
Saft von ½ Zitrone
300 g Kirschtomaten
250 g Mini-Mozzarella
50 g Rucola
200 g Bacon in Streifen
3 g Salz
2 g Pfeffer

Schritt 1: Orzo-Nudeln kochen

Die Orzo-Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser al dente kochen. Anschließend abgießen und noch warm mit dem Olivenöl vermengen. So bleiben die Nudeln locker und kleben nicht zusammen.

Schritt 2: Pesto-Dressing einarbeiten

Das ORO di Parma Pesto Verde mit dem Zitronensaft verrühren. Die Mischung zu den noch leicht warmen Orzo-Nudeln geben und gründlich vermengen, damit die Pasta das Dressing gleichmäßig aufnimmt.

Schritt 3: Gemüse und Mozzarella vorbereiten

Die Kirschtomaten halbieren, die Mini-Mozzarella-Kugeln ebenfalls halbieren und den Rucola grob hacken. Alles zu den Orzo-Nudeln geben und vorsichtig unterheben.

Schritt 4: Bacon knusprig braten

Den Bacon in einer großen Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig ausbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und zum Salat geben.

Schritt 5: Abschmecken

Den mediterranen Orzo-Salat mit Salz und Pfeffer würzen und sorgfältig vermengen.

Schritt 6: Durchziehen lassen

Den Salat mindestens 15 bis 30 Minuten ziehen lassen. Dadurch verbinden sich die mediterranen Aromen besonders harmonisch.

Schritt 7: Servieren

Vor dem Servieren nochmals abschmecken und nach Wunsch mit etwas zusätzlichem Zitronensaft verfeinern.

Verwendete Produkte:

