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:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte