

Emmental

Mühle Kleeb AG



Dorf 20
3418 Rüegsbach
Tel 034 461 14 11
www.muehle-kleeb.ch

Penne Salat mit Broccoli

Zutaten für 4 Portionen

300g Dinkel-Penne*
1 Pfanne Salzwasser

Zubereitung Penne

Die Penne in das kochende Salzwasser geben und ca. 4 Minuten al dente kochen. Abschütten und kurz unter fließend kaltem Wasser abschrecken.

1 Stk. Broccoli in kleinen Röschen
1 Stk. Zucchini
1 Rispe Cherry- Tomaten
50g Pinienkerne*
4 EL Balsamico Essig
6 EL Oliven-* oder Raps-Öl*
10-12 schwarze Oliven entsteint
1Prise Zucker*
Kräutersalz*, Pfeffer
Frische Kräuter nach belieben

Zubereitung:

Broccoli waschen, in kleine Röschen schneiden und im Salzwasser blanchieren, abschütten und kurz unter fließend kaltem Wasser (oder in Eiswasser) abschrecken. Abschütten und auf die Penne in der Schüssel geben. Cherry- Tomaten und Zucchini waschen. Die Zucchini in feine Scheiben schneiden (nicht schälen) dazu geben. Die Cherry-Tomaten halbieren und auch in die Schüssel geben. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne rösten zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben. Oliven halbieren und darunter mischen.

Sauce:

Essig, Öl, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel gut zusammen verrühren über die Zutaten in der Schüssel geben und verrühren und servieren.

*Diese Zutaten sind in unserem Mühlenladen und im Online-Shop erhältlich