

Nudelsalat mit Erdbeeren, Avocado, Mozzarella und Babyspinat



Rezept von springlane.de und in Teilen von mir abgewandelt

Zutaten:

Frische Nudeln aus 250 gr. Semola/110 gr Flüssigkeit (2 Eigelb, Rest Wasser)/5 gr. Olivenöl, hier mit Matrizze [Fusilli A2 6,5 mm von Pastidea](#)

250 gr. Mozzarellakugeln

300 gr. Erdbeeren

1 Avocado

1 Hand voll Babyspinat

1 Hand voll Basilikum

Salz/Pfeffer

Für Dressing

150 ml weißer Balsamessig

3 EL Honig

1 Prise Salz

Zubereitung:

Nudeln mit der PastaFresca zubereiten. Danach in Salzwasser kochen und abkühlen lassen.

Die Zutaten für das Dressing in den Kessel der CC geben.

Flexiröhrelement einsetzen. 100 Grad einstellen und 20 Minuten auf Rührintervall 3 laufen lassen. Abkühlen lassen.



Erdbeeren gewürfelt in Schüssel geben. Avocado schälen und würfeln.

Mozzarellakugeln ebenso zugeben. Babyspinat waschen und zugeben.

Abgekühltes Dressing darübergergeben (sparsam sein, ggf braucht man nicht das ganze Dressing), vorsichtig mischen und mit Salz/Pfeffer abschmecken. Basilikum darüber streuen.