

# Caprese- BOWL

 FRISCH • BUNT • LEICHT  

Mediterrane Zutaten, ein aromatisches Pesto-Dressing und ganz viel Frische – diese Bowl bringt Italien in deine Küche!

für  
4 PERSONEN



## ZUTATEN (für 4 Personen)

### Für die Bowl

- 300 g kleine Pasta (z. B. Fusilli)
- 250 g Mini-Mozzarella
- 300 g Kirschtomaten
- 1 große Avocado
- 80 g Rucola
- einige frische Basilikumblätter

### Für das Pesto-Dressing

- 4 EL grünes Pesto
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Wasser
- Salz und Pfeffer



## ZUBEREITUNG

- 1 Die Pasta bissfest kochen und kalt abschrecken.
- 2 Die Kirschtomaten halbieren und die Avocado würfeln.
- 3 Mini-Mozzarella abtropfen lassen und den Rucola waschen.
- 4 Pesto, Olivenöl, Zitronensaft und Wasser miteinander verrühren.
- 5 Alle Zutaten in einer großen Bowl anrichten und mit dem Dressing beträufeln.
- 6 Mit frischem Basilikum servieren.



**TIPP:** Für noch mehr Geschmack etwas Pinienkerne oder geriebenen Parmesan über die Bowl streuen!



Guten Appetit! 

