

## Nudelsalat mit grünem Spargel und Aprikosen

Zeit gesamt 35min



Zubereitungszeit 35min





## Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
grüner Spargel	1 Bund
Farfalle	500 g
Mozzarella	1 St.
Olivenöl	6 EL
Balsamicoessig, hell	3 EL
Senf	1 TL
Aprikosenkonfitüre	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahler	1
Aprikosen, frisch	250 g
Basilikum, frisch	20 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, Sieb

- 1. In einem Topf ca. 5 I Salzwasser zum Kochen bringen. Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden. Stangen in 4–5 cm lange Stücke schneiden.
- 2. Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 9–11 Min. bissfest garen, Spargel die letzten ca. 5 Min. mitgaren. Abgießen und abtropfen lassen.
- 3. Mozzarella abtropfen lassen und zerzupfen. In einer Schüssel Öl, Essig, Senf, Aprikosenkonfitüre, Salz und Pfeffer verrühren. Nudeln, Spargel und Mozzarella unter das Dressing heben.
- 4. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen, Fruchtfleisch in feine Spalten schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
- 5. Basilikum und Aprikosen unter den Nudelsalat heben, auf Tellern anrichten und servieren.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	673 kcal
Kohlenhydrate	102 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	19 g