

Pastasalat

mit Thunfisch und
Ofentomaten



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

300 g Cocktailtomaten
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz
200 g Penne
1 rote Zwiebel
150 g Brechbohnen (aus dem Glas)
1 Dose Thunfisch in Olivenöl
125 g Babyspinat
½ Bund frisches Basilikum

Für das Dressing:
1 Bio-Zitrone
3 EL Olivenöl
1 EL Honig
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen und die Tomaten mit Olivenöl und Salz marinieren.
2. Die Tomaten für 10 Minuten im Ofen backen und im Anschluss lauwarm abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Nudeln für 6–8 Minuten in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und leicht abkühlen lassen.
4. Für das Dressing die Schale der Zitrone raspeln, den Saft auspressen und beides mit Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer vermischen.
5. Die Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und zusammen mit abgetropften Bohnen, lauwarmen Nudeln, Thunfisch und Dressing vermengen.
6. Zum Schluss den Babyspinat unterheben, mit frischen Basilikumblättern verfeinern und die gebackenen Ofentomaten darüber geben.