

Caesar Bowl

Fruchtig, würzig, knusprig: Diese Bowl lässt keine Wünsche offen. Hauchzarter und feinwürziger Herta Finesse Schinken, frische Pasta und fruchtiges Obst – das ist der italienische Salatklassiker neu gedacht. Das perfekte Rezept für ein bisschen Dolce Vita zur Mittagspause.



20 Min



Leicht



Zwei

Zutaten

6 Scheiben Herta Finesse Schinken hauchzart und feinwürzig
1 Handvoll grob geriebener Parmesan
Joghurt Salat-Dressing

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

150 g Pasta (bspw. Penne oder Fusilli)
Croutons nach Belieben

OBST & GEMÜSE

2 kleine Salatherzen (Romanasalat)
1 Nektarine (auch lecker mit Apfel / Birne / Pflaume)
Optional: Grapefruit und/oder Orange

GEWÜRZE

etwas frische Kräuter
Salz
Pfeffer

Anleitung

1. SCHRITT

150 g Pasta nach Packungsanweisung kochen.

2. SCHRITT

In der Zwischenzeit **2 kleine Romanasalatherzen** und **1 Nektarine** waschen und klein schneiden. (Nach Geschmack den **Herta Finesse Schinken** in Streifen schneiden oder als Scheibe belassen.)

3. SCHRITT

Die Pasta abkühlen lassen. Danach alles in einer mittelgroßen Schüssel locker miteinander vermengen und mit **Joghurt-Dressing** beträufeln.

4. SCHRITT

Zum Abschluss die **Croutons** und den geriebenen **Parmesan** darüber streuen und je nach Geschmack mit **Kräutern** und **Gewürzen** garnieren.

GUTEN APPETIT

Nährwerte pro Portion

Gesamtgewicht	740 g
Energie	866 kcal
Fett	20,0 g
Kohlenhydrate	119,6 g
Eiweiß	47,0 g