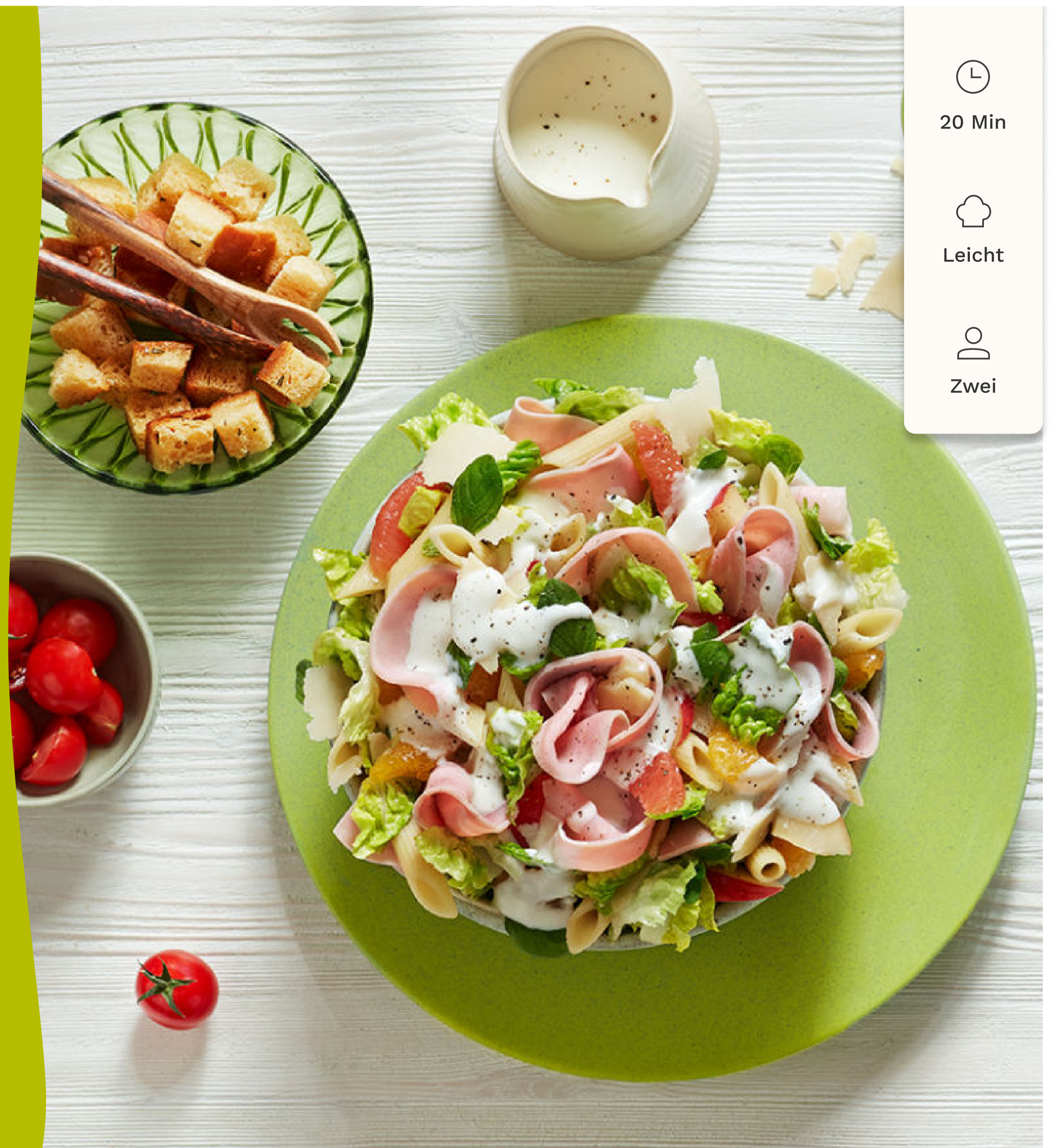


# Caesar Bowl

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 auskühlen 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