



Salat

Mediterraner Farfalle-Salat

Portionen: für ca. 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit: ca. 30 Minuten

Mini-Farfalle	500 g
Paprika, gelb	2 Stück
Cherry-Tomaten	5 Stück
Sweet Chili	2 EL
Basilikum, frisch gehackt	2 EL
Olivenöl	2 EL
Balsamico-Essig	1 TL
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

1. Die Mini-Farfalle in reichlich kochendem Salzwasser al dente, d.h. mit Biss, abkochen; danach in einem [Seiher](#) abspülen und abkühlen lassen.
2. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und waschen. Kurz abtupfen und in kleinstmögliche Würfel schneiden.
3. Die Cherry Tomaten vierteln.
4. Alle Zutaten in einer [Schüssel](#) verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Raffinesse würde ich noch etwas gehobelten Parmesan-Käse darüber streuen.