

Scharfer Nudel-Käse-Salat mit Bacon und Mango



Zutaten für 4 Personen:

400g Bernbacher Bella Pasta Fusilli (ohne Ei)

200g ROUGETTE Landkäse fein-würzig

1 Mango (ca. 500g)

100g Frühstücksspeck

50g Pinienkerne

50ml heller Balsamico-Essig

50ml Olivenöl

8 Stiele Kerbel

2 rote Chilischoten

1 Prise Zucker

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. **Bernbacher Bella Pasta Fusilli** in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Inzwischen Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Pinienkerne vorsichtig in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. **Bernbacher Bella Pasta Fusilli** abgießen und 50 ml Nudelwasser dabei auffangen und beiseitestellen.
2. Chilischoten längs aufschneiden, entkernen und klein schneiden. **ROUGETTE Landkäse** in schmale Streifen schneiden. Kerbel waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
3. Aufgefangenes Nudelwasser, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl, Kerbel und Chilis unterrühren. **Bernbacher Bella Pasta Fusilli**, Mango, Speck, **ROUGETTE Landkäse-Streifen** und Vinaigrette mischen. Nudelsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit Pinienkernen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten.

Pro Portion: 980 kcal, Eiweiß 25 g, Fett 58 g, Kohlenhydrate 87 g

Weitere raffinierte Rezepte unter www.genussmoment-kaese.de