Friseline-Salat, Penne mit Basilikum und Gemüse

Basilikum-Dressing

1- Zitronensaft, Olivenöl und fein gehackten Basilikum mischen. Salzen und pfeffern.
2- Beiseitestellen.

Der Salat

1- Die Champignons und die Zwiebel in Scheiben schneiden, den Friseline zerkleinern.
2- Die Radieschen in Scheiben, die Paprika und Tomaten in Streifen schneiden und die Karotten reiben.
3- Die Penne kochen, abseihen und abkühlen lassen.
4- Die Penne mit dem Gemüse und dem Friseline mischen.
5- Mit dem Basilikum-Dressing würzen.

4 personen

- 3 Köpfe Friseline-Salat
- 180 g Penne
- 100 g Champignons
- 16 Radieschen
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 2 getrocknete Tomaten
- 1 rote Paprika
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL Olivenöl
- Basilikum
- Salzen und pfeffern