



### ZUTATEN (2 Personen)

- 6 EL Olivenöl
  - 3 EL Balsamico Essig
  - 1 EL Senf
  - Salz, Pfeffer
  - 12-14 Kirschtomaten
  - ½ Bund frische Petersilie
  - 30 g Pinienkerne
  - 30 g Parmesan Flocken (laktosefrei)
  - 2 Eier
- 2 Pck. KOMEKO Fettuccine**



### ZUBEREITUNG

1. Olivenöl, Balsamico Essig und Senf mischen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken.
2. Die Kirschtomaten waschen, abtropfen, halbieren (oder vierteln) und mit dem Dressing mischen.
3. Frische Petersilie waschen und klein hacken. Zusammen mit den Parmesan Flocken und den Pinienkernen zu den Tomaten geben und leicht vermengen.
4. Die Eier ca. 4 Minuten kochen und danach kurz in eiskaltes Wasser geben. Die weichgekochten Eier schälen und beiseitestellen.
5. KOMEKO Fettuccine 2 Minuten in 1-1,5 Liter Salzwasser köcheln lassen und anschließend abgießen. Mit den Tomaten mischen und zusammen mit den weichgekochten Eiern servieren.

#### Unser Tipp:

Wenn ihr kein Ei mögt oder verträgt, könnt ihr den Nudelsalat alternativ mit weichem Tofu oder einer cremigen Burrata servieren.

