



INGRÉDIENTS (2 Personnes)

- 6 cas Huile d'olive
 - 3 cas Vinaigre balsamique
 - 1 cas Moutarde
 - Sel, poivre
 - 12-14 Tomates cerises
 - ½ Bouquet Persil frais
 - 30 g Pignons de pin
 - 30 g Parmesan, copeaux
 - 2 Oeufs
- 2 sachets KOMEKO Fettuccine**



PRÉPARATION

- Mélanger l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et la moutarde. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.
- Laver les tomates cerises, les égoutter, les couper en deux (ou en quatre) et les mélanger à la vinaigrette.
- Laver le persil frais et le hacher finement. L'ajouter aux tomates avec les copeaux de parmesan et les pignons de pin et mélanger légèrement.
- Faire cuire les œufs pendant environ 4 minutes et les plonger ensuite brièvement dans de l'eau glacée. Ecaler les œufs cuits et les mettre de côté.
- Faire mijoter les fettuccine KOMEKO pendant 2 minutes dans 1-1,5 litre d'eau salée et les égoutter.
- Mélanger les avec les tomates et servir avec les œufs mollets posés dessus.

Unser Tipp:

Si vous n'aimez pas ou ne supportez pas les œufs, vous pouvez aussi servir la salade de pâtes avec du tofu soyeux ou une burrata crémeuse.

