

Pastasalat Caprese

Gesamtzeit **20 Min.**

ZUTATEN

2 Portion(en)

300 g	Farfalle
4 EL	Olivenöl
350 g	bunte Kirschtomaten
2	Avocados
1	Mango
400 g	Mozzarella-Bällchen
1 Bund	Basilikum
2 EL	Balsamico
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL	Honig
2 Prisen	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen und die Farfalle darin bissfest kochen. Die Pasta abgießen, 2 EL Olivenöl hinzugeben und vermengen.

Schritt 2

Tomaten waschen und beliebig schneiden. Avocados halbieren und Kern entfernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch von der Schale lösen und grob würfeln. Mango schälen, entlang des Kerns das Fruchtfleisch abschneiden und grob würfeln. Mozzarella-Bällchen abtropfen. Basilikum waschen, trocknen und abzupfen.

Schritt 3

In einer Schüssel Pasta, Avocado, Mango und Kirschtomaten mischen. Mit Balsamico, [Kikkoman Sojasauce](#), 2 EL Olivenöl und Honig abschmecken.

Schritt 4

Den fertigen Pastasalat auf Teller verteilen. Mit Mozzarella, Basilikum und Pfeffer garnieren. Guten Appetit!