

# Sommerlicher Pastasalat mit cremigem Maisdressing

Salat und Dressing sind nicht nur super unkompliziert, sondern auch superlecker. Das Maisdressing sollte man sich eh merken, da es auch zu anderen Salaten hervorragend passt. Edamame sind junge Sojabohnen, welche es mittlerweile in den meisten Supermärkten beim Tiefkühlgemüse gibt. Ich habe sie für dieses Rezept vorher auftauen lassen.



Zutaten:

Für das Dressing:

150 g Mais aus einer Dose/Glas Mais  
150 ml Sojamilch  
2 TL Senf  
1,5 EL Zitronensaft  
1 Knoblauchzehe  
½ TL Salz

Alle Zutaten mit Stabmixer oder Standmixer pürieren

Für den Salat:

200 g Vollkornpenne

150 g Edamame TK, aufgetaut

1 kleine Zucchini, in Spiralen geschnitten

125 g Cherrytomaten, halbiert

½ rote oder orange Paprika

Handvoll frische Petersilie

1. Penne nach Packungsanleitung in reichlich Wasser garkochen. In den letzten 2 Minuten der Kochzeit die Edamame zugeben und beides zusammen abschließend abgießen.
2. Dann Penne und Edamame mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben. Das Maisdressing hinzufügen.
3. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken

Ergibt 2 Portionen als Hauptmahlzeit