Salade de pâtes et de KNACKI

Les ingrédients

- 8 KNACKI HERTA
- 300g de tomates cerises
- 200g de rigatoni complet
- 200g de haricots princesses
- 4 œufs
- 2 càs. de sauce cocktail

Préparation:

- Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Réchauffez les **KNACKI HERTA** en suivant les instructions sur l'emballage.
- Pendant ce temps, coupez en deux les tomates cerises. Retirez les extrémités des haricots princesses et coupez-les en petits morceaux. Coupez les saucisses en rondelles. Mettez-les dans un grand bol et ajoutez-y les tomates cerises.
- Faites cuire les œufs et les haricots princesse ensemble dans de l’eau bouillante pendant 8 minutes. Retirez tout avec une cuillère à trous (gardez l'eau pour les pâtes).
- Passez les œufs et les haricots princesse sous l'eau froide. Laissez refroidir. Pendant ce temps, faites cuire les pâtes selon les instructions figurant sur l’ emballage. Égouttez et rincez sous l'eau froide.
- Épluchez et coupez les œufs en morceaux. Ajoutez dans le bol avec les haricots princesse et les pâtes froides. Mélangez le tout avec la sauce cocktail. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Servez en salade ou comme plat d'accompagnement lors d'un barbecue.
- Conseil: ajoutez du maïs à la salade de pâtes.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Salade**

Personnes: **4**