Pastasalade met KNACKI worstjes

Ingrediënten:

- 8 HERTA KNACKI worstjes
- 300g kerstomaten
- 300g volkoren rigatoni
- 200g prinsessenbonen
- 4 eieren
- 2 el cocktailsaus

Bereiding:

- Breng een grote kookpot met gezouten water aan de kook. Warm de **HERTA KNACKI** worstjes op volgens de instructies op de verpakking.
- Halveer ondertussen de kerstomaat. Verwijder de eindjes van de prinsessenbonen en snijd in kleinere stukken. Snijd de worstjes in schijfjes. Neem een grote kom en voeg de kerstomaat en HERTA KNACKI worstjes eraan toe.
- Voeg de eieren voorzichtig in het kokend water. Doe er ook de prinsessenbonen bij en kook samen voor 8 minuten. Haal alles eruit met een schuimspaan (bewaar het water voor de pasta).
- Schrik de eieren en prinsessenbonen onder koud water. Laat afkoelen. Kook ondertussen de pasta gaar volgens de instructies op de verpakking. Giet af en spoel onder koud water.
- Pel de eieren en hak fijn. Voeg samen met de prinsessenbonen en koude pasta toe aan de kom. Meng alles onder elkaar samen met de cocktailsaus. Kruid met peper en zout. Serveer als salade of als bijgerecht bij een BBQ. Optioneel: werk af met gehakte bieslook.
- Tip: Voeg maïs toe aan de pastasalade.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Salade**

Personen: **4**