

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

MEDITERRANER PASTA SALAT

ZUTATEN:

250 g	Farfalle oder Orecchiette oder Mini Penne
etwas	Salz, Pfeffer
1 Stk.	Knoblauchzehen
8 EL	Balsamico, weiss oder rosé
50 ml	Gemüsebrühe
2 TL	Dijonsenf
2 TL	Honig
1/2 TL	grob geschroteter Chili
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
10 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebeln (Gemüse- oder Rot)
10 Stk.	Schwarze oder Grüne Oliven
20 g	Pinienkerne
5 Stk.	Getrocknete Tomaten
5 Stk.	Artischocken Böden
3 EL	Kapern
5 Stk	Basilikum Blätter

ZUBEREITUNG:

Die Pasta in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen. Abgiessen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Inzwischen den Knoblauch pellen, fein würfeln und im Mörser mit etwas Salz fein zerreiben. Mit Balsamico, Gemüsebrühe, Dijonsenf, Honig, 1 Prise geschrotetem Chili und etwas Pfeffer verquirlen. Das Olivenöl mit einer Gabel unterschlagen.

Die Zwiebeln pellen und in feine Ringe schneiden. Sonstiges Gemüse fein schneiden und noch mit der warmen Pasta vermischen.

Den Salat mit dem fein geschnittenen Basilikum bestreuen. Lauwarm oder kalt servieren, in letzterem Fall aber noch einmal mit Essig und Salz abschnecken.