



Pasta Salat mit gegrilltem Gemüse an einer feinen Vinaigrette

Eine Kreation der Food-Buddy's



Zubereitung für 4 Personen / Zeitaufwand ca. 45 Min.

Zutaten

- 200g Pasta (zB Spaghetti, Penne etc.)
- 200g farbige Mini Peperoni
- 100g Zucchini
- 1 kleine Gurke Nostrano
- 6EL Olivenöl extra vergine für die Vinaigrette
- 4EL Olivenöl fürs marinieren des Gemüses
- 1 kleine Schalotte fein geschnitten
- 1TL mittelscharfer Senf
- 1EL Sesam (Deko)
- ½ TL Chiliflocken
- 2EL Accetto Balsamico Weiss
- 1/2 TL Pfeffer aus der Mühle oder gestossen.
- ½ TL Meersalz
- 1TL Sojasauce
- 5-6 Basilikumblättchen
- 1TL Zitronensaft

Zubereitung

Pasta nach Anleitung kochen. Abkühlen lassen. Mini Peperoni halbieren und entkernen. Zucchini in Rädli schneiden und nach dem grillen halbieren. Zucchini und Peperoni in eine Schüssel geben. 4EL Olivenöl dazugeben. 2 gehäufte EL getrocknete Oregano begeben. Mit Chiliflocken, etwas Meersalz und Pfeffer würzen. Alles richtig gut vermischen. Ca. 10 Minuten gedeckt ziehen lassen. Grill vorheizen. Peperoni und Zucchini grillen bis diese auf beiden Seiten eine schöne dunkle Röstfarbe haben. **ACHTUNG:** Restflüssigkeit nicht wegschütten. Die restliche Flüssigkeit in der Schüssel für die Vinaigrette verwenden. Schalotte klein schneiden und in die Schüssel geben. Senf, Zitronensaft, Sojasauce und den weissen Balsamico begeben. Alles gut verrühren. 6EL Olivenöl dazugeben. Mit Pfeffer und Meersalz abschmecken. Nochmals gut verrühren. Die Gurke Nostrano schälen und entkernen. In kleine Stücke schneiden.

Zum Schluss die Pasta, das gegrillte Gemüse, Gurke Nostrano und die Vinaigrette sorgfältig vermischen. Auf einem Teller schön anrichten und mit wenig Sesam wild drauflos darüberstreuen.

Viel Spass beim zubereiten und en guetä 😊

Food-Buddy

Ralph