



Sommerlicher Pastasalat

Gerade im Sommer mag man leichte Gerichte, welche in kurzer Zeit zubereitet sind.

Schnell kann trotzdem fein, köstlich und vollwertig bedeuten. Wie dieser Pastasalat.

Serviert man das Gericht kalt, dann als Pastasalat. Wird er warm genossen, ist ein feiner Pastateller mit Tomaten und Pesto.

Gerade wie es einem am besten schmeckt.

Zutaten für 4 Personen

350 g Pasta z.B. Penne

1 kg Cocktail- oder Datterini-Tomaten

100 g Taggiasca Oliven

50 g Pinienkerne

4 Esslöffel Basilikumpesto

ca. 50 g Parmesanspäne

Olivenöl, Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Tomaten unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen. Die eine Hälfte der Tomaten in Würfel schneiden und zum Basilikum-Peso geben, vermischen. Bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

In einer Pfanne Salzwasser zum Kochen bringen. Pasta nach Packungsbeilage gar kochen.

In der Zwischenzeit die zweite Hälfte der Tomaten halbieren. In einer weiten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Halbierete Tomaten, Pinienkernen und entsteinte Taggiasca Oliven dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Minuten köcheln lassen. So lange, bis die Tomaten etwas Zerfallen.



Teigwaren abtropfen.

Für einen kalten Pastasalat geht man folgendermassen vor. Die Pasta in eine Schüssel geben. Eine zweite grössere Schüssel mit Eiswürfeln füllen. Die Schüssel mit der Pasta darauf stellen und Rühren bis die Pasta kalt wird. Wichtig – gekochte Pasta nicht mit kaltem Wasser Abschrecken.

Zum Schluss alle Zutaten zur Pasta geben und gut vermischen. Parmesankäse-Späne darüber verteilen und geniessen.

Geniesst man einen warmen Pastateller, lässt man die Passage des Kühlens aus und fährt gleich mit dem vermischen der Zutaten weiter. Parmesankäse-Späne darüber verteilen und geniessen.

