

Sommerlicher Pasta-Salat

Zutaten

500 g Pasta Corta (Z. Bsp. Penne oder Rigatoni)
1 Gurke
4 Tomaten
2 grosse rote Peperoni
Thon (für Thonsalat)
300g Feta
Ruccola und frischer Basilikum
Olivenöl und Essig von guter Qualität
Salz und Pfeffer
Zitrone

Aus feinem Olivenöl und einem guten Essig, Salz und Pfeffer und etwas abgeriebener Zitronenschale eine Salatsauce zubereiten.

Die Teigwaren al dente kochen und noch warm in die Sauce geben. Abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und dann in Stücke schneiden.

Die Tomaten kreuzweise einschneiden und für 45 Sekunden in kochendes Wasser geben; herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Dann die Haut der Tomaten abziehen und die Tomaten in Stücke schneiden.

Die Peperoni halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backpapier stellen und im Ofen bei 200 Grad schmoren lassen, bis die Peperoni Blasen werfen. Die Peperoni aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten Tuch abdecken und einige Minuten warten und dann die Haut abziehen. Dann die Peperoni in Streifen schneiden.

Den Thon leicht zerdrücken und den Feta etwas zerbröseln.

Gurken- und Tomatenstücklein, die Peperonistreifen zusammen mit dem Feta und dem Thon zu den abgekühlten Teigwaren geben. Gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Ruccola und nach Belieben in Streifen geschnittenen frischen Basilikum zugeben. Noch einmal sorgfältig umrühren und servieren.
