

Conchiglie mit Joghurt, Erbsen und Chili

von Annabella

Mengen für 48 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

288 g Pinienkerne	
336 g Basilikum	
3.84 kg Penne	Muschelnudeln (Conchiglie)
3.36 kg Erbsen	
33.6 Stück Knoblauchzehen	
3.84 kg Nature Joghurt	
4.8 dl Olivenöl	
1.92 kg Feta (griechischer Schafskäse)	

Für die Joghurt-Erbsencreme den Knoblauch schälen und zerdrücken. Den Joghurt in einer Küchenmaschine mit Olivenöl, Knoblauch und Erbsen zu einer glatter Sauce verarbeiten, salzen, pfeffern und in eine große Schüssel füllen.

Für die Pasta die Muschelnudeln in reichlich Salzwasser al dente garen, abtropfen und etwas abkühlen lassen. Die Erbsen in etwas Wasser erhitzen und anschließend abgießen, mit den Nudeln in die Schale zur Erbsencreme geben und gut untermischen. nach Geschmack salzen und pfeffern. Feta zerbröseln, Basilikumblätter waschen, trocken schütteln und darüber verteilen.

Für das Topping Olivenöl mit den Pinienkernen und Chiliflocken nur kurz in einer Pfanne rösten und über die Nudeln streuen.