



# Pastasalat

von André Marty

Mengen für 60 Personen

Quelle: [https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZF090615\\_0005A-40-de?ps=10](https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZF090615_0005A-40-de?ps=10)

7.2 kg Hörnli	Pastasorte Fussili
3 kg Gurken	
1.95 kg Paprika	(rote Peperoni)
9.0 dl Essig	
1.35 Liter Olivenöl	
15 Stück Knoblauchzehen	
30 g Zucker	
30 g Pfeffer	
72 g Salz	
12 Bund Petersilie, frische	
4.2 kg Mozzarella	Mozzarella Chügeli wenn möglich

Teigwaren im siedenden Salzwasser knapp al dente kochen.

Essig und Öl in einer Schüssel verrühren. Knoblauch dazupressen, Zucker und Cayennepfeffer begeben, verrühren, salzen.

Peperoni entkernen, mit der Gurke in Würfeli schneiden, in die Sauce geben. Petersilie grob hacken, mit den Teigwaren mischen.

Mozzarella separat dazu servieren, für alle die möchten.