



Pastasalat

von Ielia Kuhn

Mengen für 15 Personen

Pastasalat mit Grillgemüse und Toppings

Gewürze: Pfeffer, Salz

3.75 kg Penne	Pasta al dente kochen und abkühlen lassen
1.125 Stück Gurken	eine Viertel Gurke in kleine Stückes schneiden
2.25 Stück Pepperoni	eine Pepperoni in kleine Stücke schneiden
450 g Tomaten (getrocknet)	getrocknete Tomaten aus dem Öl nehmen und gut abtropfen lassen. Anschliessend in Streifen schneiden.
1.5 Stück Auberginen	nach Bedarf zwischen 1/3 und 1/4 Aubergine in kleine Stücke schneiden und mit etwas Salz und Öl in einer Bratpfanne anbraten.
1.5 Stück Zucchini	nach Bedarf zwischen 1/2 und 1/3 Aubergine in kleine Stücke schneiden und mit etwas Salz und Öl in einer Bratpfanne anbraten.
30 g rote Zwiebel	eine mittelgrosse rote Zwiebel einlegen
450 g Mozzarella	einen Mozzarella in Stücke schneiden und als Topping dazugeben
450 g Rucola	eine Hand voll Rucola hinzugeben
4.5 g Tomaten (getrocknet)	3 EL Öl der eingelegten Tomaten
1.13 dl Balsamico-Essig	5 EL
338 g Pinienkerne	optional

Pasta (250g/4Pers.) kochen und abkühlen lassen.

Währenddessen alle weiteren Zutaten zu kleinen mundgerechten Stücken schneiden. Auberginen und Zucchini in eine Bratpfanne mit etwas Öl anbraten, mit Salz würzen und anschliessend ebenfalls abkühlen lassen. Sobald die Pasta kalt sind, Dressing machen und untermischen. Vorsichtig alle geschnittenen Zutaten dazugeben und gut mischen. Fertig ist der Pastasalat.