

# Pastasalat

von caprea\_alina

Mengen für 15 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)

1.8 kg Hörnli	Pastasorte Fussili
488 g Paprika	(rote Peperoni)
2.25 dl Essig	
3.375 dl Olivenöl	
3.75 Stück Knoblauchzehen	
7.5 g Zucker	
7.5 g Pfeffer	
18 g Salz	
3.0 Bund Petersilie, frische	
750 g Mais	
750 g Kichererbsen	

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, in Würfeli schneiden, in die Sauce geben. Petersilie grob hacken, mit den Teigwaren mischen.

Mais und Kichererbsen hinzufügen