



Pastasalat von Ielia Kuhn

Mengen für 10 Personen

Pastasalat mit Grillgemüse und Toppings

Gewürze: Salz, Pfeffer

625 g Penne	Pasta al dente kochen und abkühlen lassen
50 g Cherry-Tomaten	nach belieben vierteln oder halbieren
* 113 g Gurken	eine Viertel Gurke in kleine Stückes schneiden
0.5 Stück Pepperoni	eine Pepperoni in kleine Stücke schneiden
20 g Tomaten (getrocknet)	5 getrocknete Tomaten aus dem Öl nehmen und gut abtropfen lassen. Anschliessend in Streifen schneiden.
0.3 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.
0.5 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.
20 g rote Zwiebel	eine mittelgrosse rote Zwiebel einlegen
150 g Mozzarella	einen Mozzarella in Stücke schneiden und als Topping dazugeben
10 g Oliven	ein paar entkernte schwarze Oliven als Topping hinzufügen
20 g Rucola	eine Hand voll Rucola hinzugeben
3 cl Balsamico-Essig	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

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.