



Pastasalat Stadtgame

von Prusik

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZF090615_0005A-40-de?ps=10

700 g Pastateig	Pastasorte Fussili
350 g Gurken	
160 g Paprika	(rote Peperoni)
300 g Tomaten	
1.5 dl Essig	
2.25 dl Olivenöl	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
5.0 g Zucker	
5.0 g Pfeffer	
12 g Salz	
2.0 Bund Petersilie, frische	
500 g 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.