



Pastasalat Stadtgame von Prusik

Mengen für 30 Personen

Quelle: https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZF090615_0005A-40-de?ps=10

2.1 kg Pastateig	Pastasorte Fusilli
1.05 kg Gurken	
480 g Paprika	(rote Peperoni)
900 g Tomaten	
4.5 dl Essig	
6.75 dl Olivenöl	
7.5 Stück Knoblauchzehen	
15 g Zucker	
15 g Pfeffer	
36 g Salz	
6.0 Bund Petersilie, frische	
1.5 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.