

Sommerlicher Pastasalat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Salat:

300 g Farfalle
2 EL Olivenöl
200 g Tomaten
1 Schlangengurke
2 Zuckermaiskolben (ungegart)
1 rote Zwiebel
150 g Feta

Dressing:

2 EL Mayonnaise
oder Aioli
100 g Schmand
150 ml passierte Tomaten
1 TL getrockneter Thymian
1 TL getrocknetes Basilikum
Kräutersalz



ZUBEREITUNG

Nudeln bissfest kochen, kalt abschrecken und mit dem Öl vermischen.

Maiskolben in kochendem Wasser ca. 15-20 Minuten, je nach Größe, garen, dann kalt abschrecken.

Tomaten halbieren, Gurke würfeln, Zwiebel fein würfeln und Feta zerbröseln.

Maiskolben auf ein Brett legen und mit einem scharfen Messer die Körner abschneiden.

Mayonnaise, Schmand, Kräuter und passierte Tomaten glattrühren und mit Kräutersalz abschmecken.

Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen und servieren.

Variante: Knuspriger Nudelsalat

Hierfür die abgeschreckten Nudeln mit dem Öl und den Kräutern (dann keine Kräuter in das Dressing geben) vermischen, auf ein Backblech geben und bei 200 Grad Umluft ca. 30 Minuten goldbraun-knusprig backen. Zwischendurch wenden.

Wichtig für den knusprigen Effekt: Pasta erst kurz vor dem Servieren mit den anderen Zutaten vermengen.

Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE