

Rezeptvorschlag
Juni 2011

"Pasta-Salat von Caserecce mit Salami und Kräuteroliven"

Wir haben mit der neuen Pasta und dem Olivenöl von Libera Terra, der mafiafreien Kooperative aus Sizilien, experimentiert. Hier eines der leckeren Ergebnisse. Caserecce sind Nudeln, die wie kurze, aufgeschlitzte Maccharoni aussehen. Sie sind etwas dicker im Teig und nehmen Soße sehr gut auf.



Zutaten:

500g Caserecce *
1 mittleres Glas trockene grüne Kräuteroliven
100g Salami in Scheiben (italienische)
 $\frac{1}{2}$ Henkelbecher fruchtiges sizilianisches Olivenöl*
 $\frac{1}{4}$ Henkelbecher Balsamico Bianco
gezupfter frischer Thymian, Oregano und evtl frischer Majoran
2-3 kleingehackte getrocknete Chilischoten ohne Kerne*
1TL Salz*

*in unserem Weltladen erhältlich

500g Caserecce in einem großen Topf mit 1 Teel. Salz und viel Wasser kochen. Dabei ab und zu umrühren, damit sie nicht aneinander oder am Topfboden haften.

In der Zwischenzeit die Salami in Streifen und die Oliven in Ringe schneiden. Die Chilischoten aufschneiden, Kerne entfernen und den Rest fein hacken. Essig mit Chili und Salz vermischen, dann das Öl dazu gießen und aufschlagen.

Wenn die Nudeln al dente sind (aufgepasst!), schnell abgießen und sofort mit der Marinade vermischen. So bleiben die Nudeln saftig. Salami und Oliven dazu. Kräuter hacken und untermischen.

Der Salat muss nun eine Weile bei Zimmertemperatur durchziehen. Nicht kalt stellen. Danach noch mal abschmecken. Wenn er zu trocken geworden ist, 1 Teel. heißes Wasser und ein Teel. Olivenöl dazu geben und noch mal vermischen. In eine schöne Schüssel servieren.

Guter Partysalat und Beilage zu Gegrilltem.

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!