Italienischer Pasta-Salat mit Fusilli

Es muss nicht immer Hörnlisalat sein, eine gute Alternative ist ein Pastasalat nach italienischer Machart. Statt Hörnli werden Fusilli verwendet, diese spiralförmige Pasta nimmt dank ihrer Form sehr viel Sauce auf und ist daher besonders gut für einen Salat geeignet. Auch die Sauce ist nach italienischer Machart: Statt mit Mayonaise wird sie mit Olivenöl, weissem Balsamico, Zitronensaft und Passata di Pomodoro gemacht und mit Salz, Peffer und wenig Knoblauch gewürzt. Dazu feingeschnittener Rucola und Peperoni. Ganz kleine Datterinis sind eine schöne Dekoration, aber nicht nur, sie schmecken auch sehr fruchtig.

Der Salat schmeckt kühl, aber nicht eiskalt sehr gut.

Zwiebeln könnten dem Salat auch zugegeben werden, doch Vorsicht, wird der Salat ein oder zwei Tage im Kühlschrank aufbewahrt, was gut möglich ist, würden die Zwiebeln einen dumpfen, muffigen Geschmack annehmen.

Zutaten (3-4 Beilagen)

300g	Fusilli
1	kleine Handvoll Ruccola
60g	gelbe Peperoni
1	kleiner Bund Schnittlauch
2	kleine Knoblauchzehen
5El	Olivenöl
3El	weisser Balsamico
1El	Zitronensaft
1dl	Passata di Pomodoro
	Salz und Pfeffer
8-12	Datterinis

Zubereitung

Fusilli gut weich kochen (etwas länger als auf der Packung angegeben). In ein Sieb abgiessen und gut ausschwingen. Damit sie nicht zusammenkleben, Olivenöl darüber träufeln und vermischen. Auskühlen lassen.

Olivenöl, Balsamico, Zitronensaft gut vermischen. Rucola in schmale Streifen schneiden. Peperoni in schmale, ca. 2-3cm lange Streifen schneiden. Knoblauch und Schnittlauch fein hacken. Unter die Sauce mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Salat ca 1 Stunde kühl stellen. Auf Blattsalat anrichten und mit den Datterinis garnieren.