Schlemmersalat mit Linsen, Gnocchetti sardi, Gemüse und Ei

Die kleinen Gnocchetti sardi nehmen mit ihrer grippten Oberfläche und Hohlform sehr viel Sauce auf, sind also gut für einen Salat geeignet. Es ist eine aus Sardinien stammende Pastasorte aus Hartweizengriess. Dazu grüne Linsen, die feinen aus der französichen Averne, und Blumenkohl, Broccoli etwas Cicorino rosso für eine feine bittere Note. Zucchetti, leicht angeröstet, damit sie aromatischer werden. Und alles mit reichlich Sauce und gehackten Eiern vermischt. Mit all diesen Zutaten stellt dieser Salat bestimmt auch verwöhnte Schlemmer zufrieden.

Zutaten (3 Hauptspeisen)

150g	Linsen (Lentille vert du Puy)
150g	Gnocchetti sardi
1/2	Blumenkohl
1-2	Broccoli-Röschen
1	Zucchini
80g	Radiccio rosso
	(ca. 500g Gemüse insgesamt)
2	hartgekochte Eier

Sauce:

4	Datteltomaten
1	grosse Eschalotte
1	grosse Knoblauchzehe
1/2	Handvoll glatte Petersilie
1,2dl	Olivenöl
8cl	weisser Balsamico
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Gnocchetti in Salzwasser gar kochen. Mit ihrer kleinen kompakten Form dürfen sie etwas weicher als "al dente" sein.

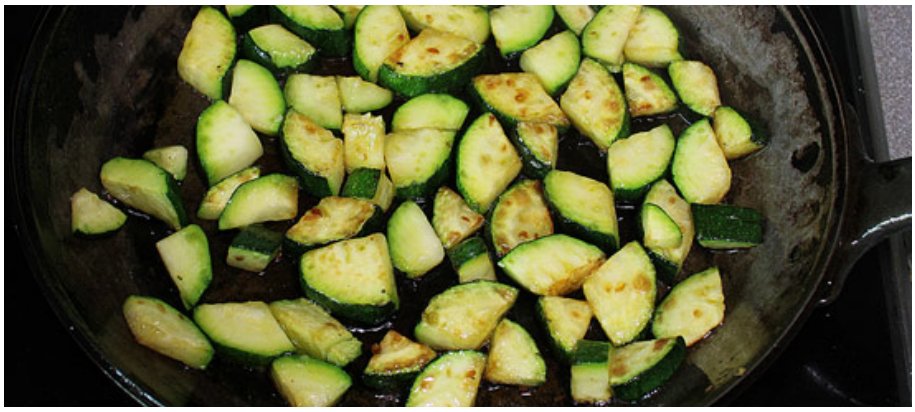
Linsen ohne Salz in etwa der dreifachen Menge Wasser (5dl) 20-30 Minuten kochen.

Linsen und Gnocchetti nach dem Kochen ganz kurz unter kaltem Wasser abspülen, abtropfen und auskühlen lassen.

Blumenkohl und Broccoli in die Röschen zerteilen, grössere Stücke halbieren oder vierteln. Strunkteile können ausser den ganz dicken Teilen mitgekocht werden. Beide zusammen im Dampfsieb zugedeckt ca. 10 Minuten garen. Sie sollten noch leicht knackig sein. Da der Broccoli etwas schneller gar wird, zuerst den Blumenkohl ins Sieb geben und den Broccoli darauf legen. Auskühlen lassen.

Olivenöl und Balsamico in eine grosse Schüssel geben.

Tomaten längs vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Eschalotte und Knoblauch fein hacken. Peterli nicht zu fein hacken. Alles zusammen in die Sauce geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.

Radiccio rosso längs halbieren und in schmale Streifen schneiden. Zusammen mit dem Blumenkohl und Broccoli zur Sauce geben und gut vermischen. Eventuell etwas nachwürzen. Eier würfeln und ganz zum Schluss unter den Salat mischen. Einen Teil der Eier zur Dekoration beiseite stellen.

Salat eine Stunde ziehen lassen, vor dem Anrichten nochmals kurz durchmischen.