



Pastasalat mit Carosello leccese

Carosello leccese wird mit Gurkenmelone übersetzt. Es ist keineswegs eine Neuzüchtung, sondern sie wird in Süditalien seit altersher angebaut. Sie schmeckt genauso, wie es ihr Name sagt: Ein Mischung aus Gurke und Melone.

Zubereitet wird sie als Salat und passt daher auch gut in einen dezenten und leichten Pastasalat, der sehr gut als Beilage zu Grilladen oder kurzgeratenem Fleisch passt. Wenig Knoblauch und Peperoncino geben dem Salat etwas Pepp.

Als Pasta eignen sich eher kleine Sorten wie zum Beispiel Müscheli, Conchigliette wie sie in Italien genannt werden.

Zutaten (2 Beilagen)

100g Müscheli (Conchigliette)
1 Carosello leccese
3El Olivenöl
2El weiseser Balsamico
1 kleine Knoblauzehe
3-4cm Peperoncino
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Müscheli in Salzwasser gar kochen, abschütten und auskalten lassen.

Knoblauch und Peperoncino zu kleinen Würfelchen schneiden. (Die sehr scharfen Kerne des Peperoncinos entfernen). Carosello mit dem Sparschäler schälen und halbieren. Die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Carosello zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden.

Olivenöl und Balsamico in einer Schüssel vermischen. Knoblauch, Peperoncino und Carosello zugeben. Ein paar Minuten ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pasta untermischen.



