



Pastasalat mit Fusilli bucati corti (mit Kurkuma und Thymian)

Fusilli gibt es in Italien gleich in mehreren Variationen, die bekanntesten werden einfach Fusilli genannt, sie sind hierzulande als Spiralen wohlbekannt. Die Fusilli bucati corti sehen aus wie Spiralfedern, mit einem Hohlraum in der Mitte (oder wie aufgewickelte Spaghetti). Ihre Oberfläche auch etwas aufgeraut, damit sie viel Sauce aufnehmen können, ideal für Pastasalate.

Die Sauce ist etwas üppiger als eine traditionelle italienische Salatsauce, nebst Essig und Öl, enthält sie Sauerrahm und Senf, dazu wird sie gewürzt mit Peperoncino, Knoblauch und Zwiebel. Frischer Kurkuma macht die Sauce zudem leicht gelblich und Thymian steuert Kräutergeschmack bei.

Bereichert wird der Pastasalat mit kleingewürfelter Tomate, Gurke und Mozzarella.

Zutaten (4 Beilagen)

200g Fusilli bucati corti
2 Piccadilly-Tomaten
100g Gartengurke
60g Mozzarella

Sauce:

3El Olivenöl
2El weisser Balsamico
20g Sauerrahm
1Tl Dijon-Senf
3 Zinken frischer Kurkuma
(ersatzweise 1-2Tl Kurkuma-Pulver)
1-2 Knoblauchzehen
4-5 frische Thymianzweige
30g Zwiebel

Zubereitung

Am besten zuerst die Salatsauce zubereiten, damit sie ziehen kann und Farbe vom Kurkuma annimmt.

Falls der Salat zu bleich ist, mit etwas Kurkuma-Pulver nachhelfen.

Olivenöl, Balsamico, Senf und Sauerrahm verquirlen. Knoblauch und Kurkuma sehr fein hacken, Zwiebel fein hacken, Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln. Zur Sauce geben und gut verquirlen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Derzeit die Fusilli in Salzwasser gar kochen. Fusilli abgiessen und kurz unter kaltem Wasser abspülen. Fusilli noch leicht warm mit der Sauce vermischen.

Tomaten und Mozzarella klein würfeln. Gartengurke längs vierteln, die Kerne ausschneiden und das Fruchtfleisch klein würfeln. Alles unter den Salat mischen. Salat eventuell mit Pfeffer, Salz und Esig abschmecken. Salat in den Kühlschrank stellen, kühl aber nicht eiskalt servieren.





