



Siedfleisch-Pastasalat

Die Sedanini sind dickwandiger als die Maccheroni, besitzen aber eine gerillte Oberfläche, die sie zu guten Saucenfängern macht. Unkonventionell ist die Sauce, die statt mit Öl mit püriertem Suppengemüse und Fleischbrühe zubereitet und je nach Bedarf nachgewürzt wird. Es ist nicht viel, aber so kann auch das Suppengemüse nebst dem Siedfleisch wiederverwertet werden. Wenig Öl braucht es lediglich für die Pasta, damit diese beim auskühlen nicht zusammenklebt.

Zutaten (2 Portionen)

100g	Sedanini rigate oder Maccheroni
1El	Sonnenblumenöl
150g	Siedfleisch kalt
100g	Suppengemüse gekocht (Rüebli, Sellerie, Zwiebel)
1	Knoblauchzehe
2	Sardellenfilets
3-4El	Essig
4-5El	kalte Fleischsuppe
1Tl	Dijon-Senf
4	Cornichons
	Salz und Pfeffer

Garnitur:

1	handvoll glatte Petersilie
1	hartgekochtes Ei
	Zwiebelringe

Zubereitung

Sedanini in Salzwasser gar kochen, abgiessen, mit wenig Öl vermischen und auskühlen

lassen.

Siedfleisch dünn tranchieren und zu Streifen schneiden.

Haut von der Zwiebel abziehen und allfällige schwarze Stellen abstreifen.
Suppengemüse zu Würfeln schneiden. Sardellenfilets und Knoblauch hacken. Alles in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Löffelweise Suppe zugeben bis eine dickflüssige Sauce entsteht.

Sauce in eine Schüssel geben, Essig zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
Cornichons längs halbieren, zu Scheibchen schneiden und zur Sauce geben.
Siedfleisch und Sedanini zugeben und vermischen. Ev. zum Schluss mit Essig abschmecken.

Petersilie hacken, Zwiebel zu Ringen schneiden und das Ei grob hacken.

Siedfleisch-Pastasalat anrichten und mit Ei, Petersilie und Zwiebelringen garnieren.





