



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Sizilianischer Pastasalat mit Basilikum-Petersilie-Minze-Pesto

Zutaten für 4 Personen:	
500 g Muschelnudeln	3 Knoblauchzehen
Salz	2 Zitronen
1 Bund Basilikum	Gutes Olivenöl
1 Bund Minze	5 reife Tomaten
1 Bund glatte Petersilie	150 g Kalamata Oliven.

Zubereitung:

Wir kochen 500 gr Muschelnudeln in 4 Liter Salzwasser al dente.

In der Zeit machen wir fix unser Basilikum-Petersilie-Minzepesto, wie sich das schon so lecker anhört Basilikum-Petersilie-Minze Pesto, man könnte es auch Sonnenstrahlen-Pesto nennen.

Hierfür wasche ich jeweils einen Bund Basilikum, Minze und glatte Petersilie, schüttele die trocken und zupfe die Blättchen ab.

Wir schälen 3 Knoblauchzehen, würfeln den grob, pressen 2 Zitronen aus und pürieren mit dem Stabmixer Kräuter, Knoblauch und Zitronensaft.

Währenddessen schütten wir langsam gutes, kaltgepresstes Olivenöl zu.

schön weiter pürieren und mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Jetzt geht's fix, 5 schön reife Tomaten werden gewaschen und in Würfel geschnitten.

Wir schütten die Nudeln ab, in eine große Salatschüssel damit, sofort mit dem Basilikum-Petersilie-Minzepesto, den Tomatenwürfeln und mit 150 gr kleinen Kalamataoliven mischen und 30 Minuten ziehen lassen. Danach noch mal mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Den Pastasalat servieren wir lauwarm.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer