

Anti-Pasti-Pasta Salat



Zutaten für 4 Portionen

500g Pasta	1 handvoll Pinienkerne
1 Aubergine	
1 große Zucchini	
2-3 Knoblauchzehen	Olivenöl
6 getrocknete Tomaten ohne Öl	Zitronensaft
300g gemischte kleine Tomaten	Basilikum
1 große handvoll Kalamata Oliven	Salz, Pfeffer

Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Pasta nach Packungsanleitung kochen und Tomatenstreifen mit ins Kochwasser geben. Pasta abgießen und etwas Nudelwasser auffangen. Tomätchen halbieren, Knoblauchzehen schälen. Tomaten mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Zucchini und Aubergine waschen, in kleine Würfel schneiden und ebenfalls auf dem Backblech verteilen. Salzen und pfeffern. Etwas Olivenöl und den Knoblauch drüber vgeben. Im Ofen bei 175°C für gute 20 bis 30 Minuten in den Ofen geben. Pinienkerne fettfrei in einer Pfanne anrösten, bis sie herrlich duften. Oliven entkernen und in Ringe schneiden. Basilikum waschen und die Blätter von den Stielen zupfen. Zusammen mit einem Schluck Nudelwasser, 3 el Olivenöl, den Knoblauchzehen vom Gemüseblech, Zitronensaft, Pfeffer und Salz in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab in ein köstliches Basilikum-Dressing verwandeln. Alle Zutaten mischen und den Anti-Pasti-Pasta Salat am Besten über Nacht durchziehen lassen.

Guten Appetit!

Stautenhof
MEIN BIOHOF