



Buchstabensalat

Ein bisschen ist es Spielerei, aber nicht nur, denn die sehr kleine Pasta nimmt sehr viel Sauce auf, was den Salat sehr geschmeidig macht. Daher sollte die Sauce recht grosszügig bemessen sein. Pastasalat ist im Gegensatz zu Blattsalaten recht gut haltbar. Allerdings können die feingehackten Zwiebel schon nach weniger als einem Tag einen muffigen Geschmack annehmen. Durch leichtes Andünsten der Zwiebel kann man dies verhindern. Die Zwiebel wird dadurch auch etwas milder. Dabei kann man auch etwas Passata di Pomodoro mit dünsten, was zu den meisten Pastasalaten sehr gut passt.

Buchstaben-Pasta findet man beim Grossverteiler meistens bei den Suppenprodukten, da die Buchstabensuppe nach wie vor sehr beliebt ist.

Zutaten (3-4 Beilagen)

200g	Buchstabenpasta
4El	Sonnenblumenöl
3El	Essig
2El	Passata di Pomodoro
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1-2	Essiggurken
1	hartgekochtes Ei
50g	Fribouger Vacherin
	Salz und Pfeffer
	Kräuter nach Belieben

Zubereitung

Buchstaben-Pasta gar kochen, in ein Sieb abgiessen und mit kaltem Wasser abspülen. Etwas abtropfen lassen, dabei etwas rütteln, damit das Wasser gut austropft. Sogleich

mit wenig Sonnenblumenöl vermischen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und im Sonnenblumenöl ca. 2-3 Minuten leicht dünsten. Passata unterrühren, nochmals kurz köcheln und dann auskühlen lassen. Mit dem Essig vermischen.

Ei, Essiggurke und Vacherin sehr klein würfeln. Zur Sauce geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Buchstaben unter die Sauce mischen und vor dem Servieren ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.





