



# Pastasalat

von André Marty

Mengen für 20 Personen

Quelle: [https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZF090615\\_0005A-40-de?ps=10](https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZF090615_0005A-40-de?ps=10)

2.4 kg Hörnli	Pastasorte Fussili
* 2.22 Stück Gurken	
650 g Paprika	(rote Peperoni)
3.0 dl Essig	
4.5 dl Olivenöl	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
10 g Zucker	
10 g Pfeffer	
24 g Salz	
4.0 Bund Petersilie, frische	
1.4 kg Mozzarella	Mozzarella Chügeli wenn möglich

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Teigwaren im siedenden Salzwasser knapp al dente kochen.

Essig und Öl in einer Schüssel verrühren. Knoblauch dazupressen, Zucker und Cayennepfeffer begeben, verrühren, salzen.

Peperoni entkernen, mit der Gurke in Würfeli schneiden, in die Sauce geben. Petersilie grob hacken, mit den Teigwaren mischen.

Mozzarella separat dazu servieren, für alle die möchten.