



Pastasalat

von yara wieland

Mengen für 28 Personen

Pastasalat mit Grillgemüse und Toppings

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.75 kg Penne	Pasta al dente kochen und abkühlen lassen
140 g Cherry-Tomaten	nach belieben vierteln oder halbieren
* 315 g Gurken	eine Viertel Gurke in kleine Stückes schneiden
1.4 Stück Pepperoni	eine Pepperoni in kleine Stücke schneiden
56 g Tomaten (getrocknet)	5 getrocknete Tomaten aus dem Öl nehmen und gut abtropfen lassen. Anschliessend in Streifen schneiden.
0.84 Stück Auberginen	nach Bedarf zwischen 1/3 und 1/4 Aubergine in kleine Stücke schneiden und mit etwas Salz und Öl in einer Bratpfanne anbraten.
1.4 Stück Zucchini	nach Bedarf zwischen 1/2 und 1/3 Aubergine in kleine Stücke schneiden und mit etwas Salz und Öl in einer Bratpfanne anbraten.
56 g rote Zwiebel	eine mittelgrosse rote Zwiebel einlegen
420 g Mozzarella	einen Mozzarella in Stücke schneiden und als Topping dazugeben
28 g Oliven	ein paar entkernte Schwarze Oliven als Topping hinzufügen
56 g Ruccola	eine Hand voll Ruccola hinzugeben

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

Pasta (250g/4Pers.) kochen und abkühlen lassen.

Währenddessen alle weiteren Zutaten zu kleinen mundgerechten Stücken schneiden. Auberginen und Zucchini in eine Bratpfanne mit etwas Öl anbraten, mit Salz würzen und anschliessend ebenfalls abkühlen lassen. Sobald die Pasta kalt sind, Dressing machen und untermischen. Vorsichtig alle geschnittenen Zutaten dazugeben und gut mischen. Fertig ist der Pastasalat.