

## PASTASALAT

8 BIS 10 PERSONEN

### ZUTATEN

#### PASTASALAT

- 500 g Penne, mittelgross
- 2 Peperoni, gelb, gewaschen, entkernt, geschält
- 2 Peperoni, rot, gewaschen, entkernt, geschält
- 300 g Cherry-Tomaten, gewaschen, halbiert
- 300 g Eingelegte Gurken, süssauer
- 300 g Gruyère-Käse, jung
- 300 g Beinschinken, geräuchert

#### DRESSING

- 1 dl \*Olivenöl
- 1,5 dl \*Rapsöl
- 0,3 dl \*Balsamessig, weiss
- 1 El \*Dijon-Senf
- \*Fleur de Sel
- \*Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- \*Piment d'Espelette

### ZUBEREITUNG

#### PASTASALAT

Die Penne in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen und gut mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen. Die übrigen Zutaten in gleich grosse Würfel schneiden und alles mit dem Dressing mischen. 60 Minuten ziehen lassen.

#### DRESSING

Alle Zutaten zu einem Dressing mischen.

## Rezept von Marion Michels

