

Hier und heute

Nudelsalat mit gerösteten Paprika und Rosmarin-Knoblauch-Vinaigrette

Zur Grillsaison dürfen Beilagen nicht fehlen, deshalb serviert Julia Floß heute einen Nudelsalat mit gerösteten Paprika.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten für den Nudelsalat

- 3 rote Spitzpaprika
- 200 g Kirschtomaten
- 3 Stangen Frühlingslauch
- 3 Knoblauchzehen
- Salz
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 2 EL Olivenöl
- 200 g kurze Pasta (z. B. Spirelli)
- 1 Dose (400 g) weiße Bohnen (z. B. Cannellini)
- 50 g Pinienkerne

Zutaten für das Dressing

- ¼ Bund glatte Petersilie
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 Zitrone
- 1 TL Sumach
- 2 TL Granatapfelsirup (Granatapfelmelasse)
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Feta

Zubereitung

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Kirschtomaten halbieren. Frühlingslauch putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Knoblauchzehen mit Schale mit der flachen Messerseite andrücken.

Das Gemüse mit Salz, geräuchertem Paprikapulver und Olivenöl mischen und auf dem Backblech verteilen. Das Gemüse 15–20 Minuten rösten bis die Tomaten aufplatzen und der Knoblauch weich ist.

Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen. Abgießen und sofort mit kaltem Wasser abschrecken, damit sie nicht weitergaren. Mit einem kleinen Schuss Olivenöl vermengen, damit sie nicht zusammenkleben. Die Bohnen abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Für das Dressing das weiche Innere der gerösteten Knoblauchzehen aus der Schale drücken, fein hacken und mit der Messerrückseite zu einer Paste zerdrücken. Die Kräuter fein hacken. Die Zitrone abreiben und auspressen. In einer großen Salatschüssel Knoblauch, Kräuter, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Sumach, Granatapfelmelasse und Olivenöl verrühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Nudeln, Bohnen, das geröstete Gemüse,



Hier und heute

Pinienkerne und den grob zerbröselten Feta zum Dressing geben, gründlich mischen und abschmecken. Nudelsalat servieren.