Nudelsalat alla Jamie Oliver

Fotos Gisela M.

Rezept aus “Genial kochen” von Jamie Oliver, in Teilen abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Zutaten:
MIt Pasta Fresca hergestellte kleine Nudeln, hier Gnocchi napoletano piccoli, bestehend aus 300 gr. Semola, 100 gr. Wasser, 1 großer EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
500 gr. Datteltomaten (schön sind sie auch in gelb)
1 Hand voll schwarze, entsteinte, Oliven
1-2 Hand voll Basilikumblätter
2 EL frischer Schnittlauch
1/2 Salatgurke
Dressing:
4 EL weißer Balsamicoessig
7 EL Olivenöl
Salz/Pfeffer
ggf. einen Schluck Kürbiskernöl

Zubereitung:
Nudeln mit Pastafresca vorbereiten.

Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen, geschälte Knoblauchzehen schon vorher reingeben, Nudeln kochen und kalt abschrecken (die Knoblauchzehen sollten in Summe ca. 5 Minuten im Wasser sein). Knoblauchzehen zur Seite legen, die braucht man später für das Dressing:

Würflereinsatz montieren und Tomaten, Oliven, Gurke durchlassen. Bei den Tomaten habe ich nur ca. die Hälfte durchgelassen, da sie recht flüssig werden (nicht schlimm, kommt später zum Dressing). Die andere Hälfte Tomaten, sowie Basilikum und Schnittlauch von Hand geschnitten.

Die gekochte Knoblauchzehe und die anderen Dressingzutaten in die Gewürzmühle geben und mixen.

Alles zusammenrühren und bei Bedarf mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Nudelsalat mit Erdbeeren, Avocado, Mozzarella und Babyspinat

Rezept von springlane.de und in Teilen von mir abgewandelt

Zutaten:
Frische Nudeln aus 250 gr. Semola/110 gr Flüssigkeit (2 Eigelb, Rest Wasser)/5 gr. Olivenöl, hier mit Matrize Fusilli A2 6,5 mm von Pastidea
250 gr. Mozzarellakugeln

300 gr. Erdbeeren
1 Avocado
1 Hand voll Babyspinat
1 Hand voll Basilkum
Salz/Pfefffer

Für Dressing
150 ml weißer Balsamessig
3 EL Honig
1 Prise Salz

Zubereitung:
Nudeln mit der PastaFresca zubereiten. Danach in Salzwasser kochen und abkühlen lassen.

Die Zutaten für das Dressing in den Kessel der CC geben. Flexirührelement einsetzen. 100 Grad einstellen und 20 Minuten auf Rührintervall 3 laufen lassen. Abkühlen lassen.

Erdbeeren gewürfelt in Schüssel geben. Avocado schälen und würfeln.
Mozzarellakugeln ebenso zugeben. Babyspinat waschen und zugeben.
Abgekühltes Dressing darübergeben (sparsam sein, ggf braucht man nicht das ganze Dressing), vorsichtig mischen und mit Salz/Pfeffer abschmecken. Basilikum darüber streuen.

Nudelsalat mit Pasta fresca, schwarzen Kichererbsen, gerösteten Tomaten, Zucchini und Minze

Foto Gisela M.

Rezept aus Alta scuola di cucina 1/2016 und von Gisela M. vom Italienischen ins Deutsche übersetzt

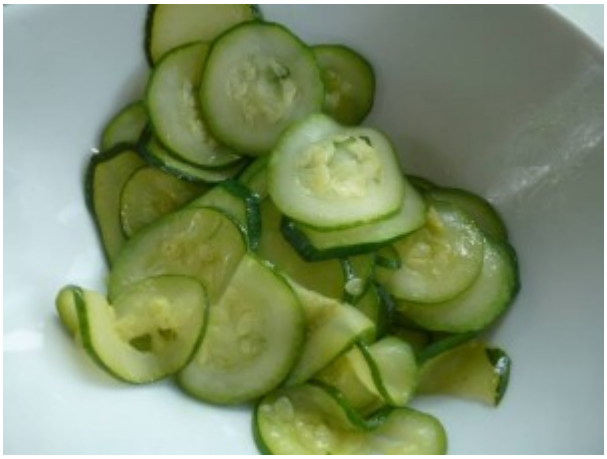
Zutaten:
350 gr. Pasta fresca (Anmerkung: Ich hatte Teig aus 100 gr. Mehl, 150 gr. Semola und 90 ml Wasser)
150 gr. schwarze Kichererbsen eingeweicht eine Nacht (Anmerkung: 75 gr. langen m. E. auch/Alternativ ggf. schwarze Oliven)
150 gr. Datteltomaten (Anmerkung: besser 300 gr., die schmecken so unglaublich süss und lecker)
300 gr. Zucchini
frische Minze
Olivenöl extra vergine
Salz/Pfeffer

Avocadomousse:
1 Avocado
1 kleine weiße Zwiebel
1/2 Limette
Salz und etwas getrocknete Peperoni

Zubereitung:
Eingeweichte Kichererbsen mit Wasser spülen für ca. zwei Stunden in Wasser kochen, bis sie weich sind. 10 Minuten vor Ende salzen. Abgiessen und abkühlen lassen.

Nudeln mit Pasta fresca herstellen (ich hatte die Matritze “Conchiglia”)

Zucchini waschen/putzen und mit dünner Schneidscheibe vom Multi durchlaufen lassen.



Kessel mit Kochrührelement einsetzen, 3 TL Öl einfüllen, 120 Grad/Intervall 2, Zucchini einfüllen und Timer auf 5-6 Minuten stellen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tomaten in Mitte durchschneiden. Tomaten in den Kessel mit 1 TL Öl geben, Timer auf 4 Minuten stellen. Abkühlen lassen.

Nudeln in kochenden Salzwasser geben und al dente kochen. Abschrecken .

Alle Zutaten für Nudelsalat mischen, mit etwas Öl/Salz/Pfeffer mischen und etwas Minze in Streifen zugeben. Mind. 10 Minuten durchziehen lassen.

Avocadocreme:
In Multizerkleinerer mit Messer die in groben Stücken zerkleinerte weiße Zwiebel geben und zerkleinern.

Geschälte Avocado, Limettensaft, Salz und eine Prise Chillischoten zu einer glatten Creme vermischen.

Pastasalat zusammen mit der Avocadocreme servieren. Ggf. über Pastasalat auch noch etwas Limettensaft träufeln.

Tipp: Langt ca. für 3 Portionen. Für Parties am besten gleich die doppelte oder dreifache Menge machen. Die Kenwood schafft das

Und wenn ihr am nächsten Tag noch Reste übrig habt und nicht wieder das gleiche essen wollt: Mischt unter die Reste einfach Rucola, Salz/Pfeffer/Balsamico und Öl… und schon habt ihr einen wunderbaren Sommersalat.

www.cookingchef-Freun.de