

Fusilli mit Kopfsalatpesto und Lachs



Zutaten (4 Personen):

Für die Pasta:

500 gr. Semola/Hartweizengriess doppelt gemahlen
200 gr. Flüssigkeit (2 Eier aufgefüllt mit Wasser)
1 Spritzer Olivenöl

Für das Kopfsalatpesto:

100 gr. Salat (alternativ Rucola o.ä..)
50 gr. Olivenöl
15 gr. Pinienkerne
1 gekochte Kartoffel
50 gr. Gemüsebrühe

Für die Sauce:

Ein paar Löffel Öl
1 Schalotte oder kleine Zwiebel, in kleine Stücke geschnitten
150 gr. Lachs, in kleine Stückchen geschnitten
Rosemarin oder andere frische Kräuter
1 Hand voll Kirschtomaten
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

In der Pastafresca oder im Pastamaker die Fusilli zubereiten.

Ich habe die [Fusilli A3 8,5 mm](#) Matrize von Pastidea und den Pastamaker verwendet. In der Pastafresca von Kenwood geht es genauso.



Im Multizerkleinerer mit Messer die Zutaten für das Pesto einfüllen und mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zur Seite stellen.



Nudelwasser mit Salz zum Kochen bringen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Schalotte anbraten. Lachs zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die halbierten Tomaten zugeben und auch die Kräuter und wenige Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Dann etwas von dem Kopfsalatpesto in die Pfanne mit dazu geben und ganz leicht (nicht zu gründlich) vermischen.



Fusilli kochen (frische Nudeln brauchen nur 2-3 Minuten). Wenn die Nudelsauce zu trocken ist, dann noch etwas Nudelwasser zur Sauce geben.

Die fertigen Nudeln in die Sauce geben, vorsichtig umrühren. Servieren.



Hefe-Streuselkuchen mit Zwetschgen oder anderem Obst



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Andreas Thomä

Portionen: 1 Blech

Zutaten:

Hefeteig

450 g Mehl

31,5g frische Hefe

6g Salz

66,5g Zucker

40 g Butter

190-225ml Milch (bis zu)

2 Eier

1 bis 1,5 kg Obst

Streusel

225 g Mehl

135 g Zucker

135 g Butter

Zubereitung:

Die Hefe in eine große Schüssel mit 165 g der Milch und Zucker auflösen.

Die Eier und Mehl hinzufügen und acht Minuten auf Stufe min/eins kneten.

Dann Salz hinzufügen und zwei Minuten weiterkneten

Zehn Minuten auf Stufe eins auskneten. Dabei stückchenweise

die Butter zugeben und jeweils etwa 30 sek. einkneten lassen, bevor das nächste Stückchen dazu kommt.

Bei Bedarf noch schlückchenweise Milch hinzufügen.

Den Teig abgedeckt etwa 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.

Das Obst vorbereiten... waschen, halbieren, entkernen usw. Für die Streusel alle Zutaten (K-Haken) vermengen und in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einem Backpapier ausrollen und mit dem Obst belegen und die Streusel darüber verteilen.



Nochmals etwa 80 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kuchen etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und die Unterseite des Kuchens ebenfalls gebräunt ist.

