

# 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*

300 g Mehl

21g frische Hefe

2g Salz

45g Zucker

40 g Butter

60 g Milch (bis zu)

1 Ei

1 bis 1,5 kg Obst

*Streusel*

225 g Mehl

135 g Zucker

135 g Butter

**Zubereitung:**

Die Hefe in eine große Schüssel mit 50 g der Milch und Zucker auflösen.

Das Ei, Salz und Mehl hinzufügen und 125 g Milch dazu geben.

Daraus mit dem Knethaken der Kenwood einen weichen Hefeteig kneten. Ist er zu weich noch etwas Mehl dazu. Ist er zu feste noch etwas Milch dazu.

Wenn der Teig glatter wird die Butter hinzufügen. Diesen mit der Kenwood weitere ca. 8 min kneten, bis er nicht mehr klebt und schön geschmeidig ist.

Den Teig abgedeckt etwa 45 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 60 Minuten gehen lassen.

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

Den Kuchen etwa ca. 30-35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und die Unterseite des Kuchens ebenfalls gebräunt ist.

