

## | Lanz kocht - Das Menü am 02. November 2012 | „Zum Glück gibt’s Pasta“

**Vorspeise: *Kalter Nudelsalat mit Kirschtomaten und Büffelmozzarella von Cornelia Poletto***

### Zutaten für vier Personen

#### *Salat:*

50 g	Tomatenfilets, getrocknet, in Olivenöl
50 g	Fenchelsalami
0,5 Bund	Basilikum
0,5 Bund	Estragon
50 g	Rucola
250 g	Büffelmozzarella
500 g	Penne Rigate
100 ml	Olivenöl, bestes
250 g	Cherrystrauchtomaten
	Meersalz, grob

#### *Dressing:*

1	Ei
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Senf
100 ml	Rapsöl
1	Strauchtomate
	Tomatenessig zum Abschmecken
	Pfeffer aus der Mühle
	Fleur de Sel

#### *Anrichten:*

25 g	Oliven, grün, z. B. Bella di Cerignola
	Aceto Balsamico, alt
	Fleur de Sel
	Pfeffer



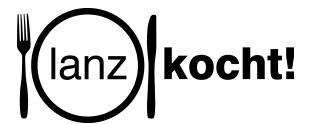
### Zubereitung

#### *Salat:*

Die getrockneten Tomatenfilets in Streifen schneiden. Die Fenchelsalami in Stücke zupfen. Basilikum, Estragon und Rucola waschen und zupfen. Den Büffelmozzarella in Würfel schneiden. Die Penne in kochendem Salzwasser „al dente“ garen und in kaltem Wasser abschrecken. Das Olivenöl auf circa 160 Grad erhitzen, darin die Strauchtomaten kurz frittieren und die Haut abziehen.

#### *Dressing:*

Das Ei in einer Schüssel aufschlagen, die geschälte Knoblauchzehe fein Würfeln und mit dem Senf dazugeben. Alles miteinander verrühren und langsam mit dem Öl zur Mayonnaise aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer, Tomatenessig und dem Saft der Strauchtomate abschmecken.



*Anrichten:*

Alle Salat-Zutaten mit den Oliven in eine Schüssel geben und mit dem Dressing marinieren. Mit Fleur de Sel, Pfeffer und Aceto Balsamico abschmecken.

**Idee: Cornelia Poletto**