

Knackig bunter Pastasalat mit Peperoni, Tomaten, Mais, Feta und Oliven

Kategorie	Pastagerichte
Geographisch	mediterran
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	30 Minuten



Die Minze in der Vinaigrette bringt Frische, der Schafskäse die Würze, und die Kombination mit dem knackigen Gemüse und dem süssen Mais ergibt das perfekte Sommermittagessen..... dazu mundet herrlich ein Glas gekühlter Weisswein!

Mise en place

500 g Pasta (Orecchiette, Conchiglie oder eine andere runde Pastaform)
6 EL Olivenöl

4 Stangen Bleichsellerie
1 grüne Peperoni
1 rote Peperoni
1 kleine Dose (280 g) Mais
10 Cherrytomaten

200 g Fetakäse
10 schwarze Oliven

Saft von 1 Zitrone
1 TL Milerb-Minze
1 TL Milerb- Basilikum
1 TL Milerb-Knoblauch
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen und noch warm mit dem Olivenöl vermischen, beiseitestellen.

Die Stangensellerie waschen, falls nötig abfädeln und klein schneiden. Eine handvoll Blätter in Streifen schneiden.
Die Peperonisorten vom Stiel befreien, entkernen und würfeln. Den Mais in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
Die Cherrytomaten waschen und vierteln.

Den Fetakäse in ca. 1.5 cm grosse Würfel schneiden oder zerbröckeln, die Oliven entsteinen und in Streifen schneiden.

Den Zitronensaft mit allen Zutaten verrühren und mit der Pasta vermischen, zum Schluss das Gemüse, den Fetakäse und die Olivenstreifen unterheben. Vor dem Servieren mit den Sellerieblattstreifen bestreuen und mit Pfeffer würzen.