

Pasta Fredda mit „Brotzeitsalz Mediterran“

Meal Prep



## Bio-Feinschmecker Salz

### *Bio-Feinschmecker Rezept von Hans Gerlach* **Pasta Fredda – Mediterraner Nudelsalat**

Zutaten für 1 Portion: *(Zeit: 15 Minuten)*



100 g Strozzapreti oder eine andere schöne Pastasorte für Salat, Sizilianisches Steinsalz, 1/4 Bio-Zitrone, 2 EL Olivenöl, 100 g Kirschtomaten, 1 Selleriestängel, 50 g Puntarelle romane oder grüner Spargel, 2 EL kleine Oliven,  
**Mediterrane Brotzeitmühle**

**Pasta in Salzwasser** al dente kochen, abgießen und abschrecken, dabei 1 EL Nudelwasser aufheben. Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen. Zitronensaft mit ein paar Umdrehungen aus der **Mediterranen Brotzeitmühle** würzen, mit Nudelwasser und Olivenöl verrühren und in ein Fläschchen füllen.

**Kirschtomaten** halbieren. Sellerie, die Sprossen und ganz jungen Blättchen der Puntarelle romane (alternativ grüner Spargel) waschen und in Scheiben schneiden. Alle Zutaten in ein Glas geben, kalt stellen.

**Man kann** den Nudelsalat sehr gut am Vortag zubereiten und den Tag darauf mitnehmen – die **Mediterrane Brotzeitmühle** nicht vergessen!

**Vor dem Genuss** Zitronen-Olivenöl-Sauce schütteln und über den Nudelsalat geben. Für den frischen Würze-Kick nach Belieben mit der **Mediterranen Brotzeitmühle** verfeinern.

**Tipp:** Die Gemüsesorten kann man sehr gut variieren, dabei feste Gemüsesorten, eventuell in Scheiben schneiden und kurz vorkochen.

