

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten
EINKAUFSKOSTEN: 45 Euro

Nudeln für jedermann

Zutaten (für 4 Personen)

Für Pastagericht

600 g vorgekochte Pasta

(keine Bandnudeln)

600 g gemischtes Gemüse (z.B.

Zwiebeln, Paprika, Champignons,
Zucchini)

2 mittelgroße Tomaten

200 g Scamorza

Salz, Zucker und schwarzer Pfeffer

Für Birnensalsa

2 große, feste Birnen (z.B. Abate Fetel)

etwas Apfelessig

etwas kaltgepresstes Rapsöl

1 kleiner Bund Schnittlauch

Salz und Zucker

Für Carpaccio

200 g Rehfilet

etwas kaltgepresstes Rapsöl

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1 / 9

Nudeln im Salzwasser kochen und abkühlen lassen. So verlieren die Nudeln auch überschüssiges Wasser.

Schritt 2 / 9

Das Gemüse putzen und schneiden. Die Tomaten würfeln.

Schritt 3 / 9

Birnen und Schnittlauch für die Salsa putzen und schneiden und miteinander vermengen. Im Anschluss mit Rapsöl, Apfelessig, Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 4 / 9

Scamorza würfeln.

Schritt 5 / 9

Das gemischte Gemüse und den Knoblauch in der Pfanne rösten und dabei mit Salz, Zucker und schwarzem Pfeffer würzen.

Schritt 6 / 9

Die Pasta und die geschnittenen Tomaten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 7 / 9

Zum Schluss mit den Scamorcawürfeln und der Birnen-Schnittlauchsalsa anrichten.

Schritt 8 / 9

Wer's lieber mit Fleisch mag, kann das Gericht auch ganz einfach mit Chorizo verfeinern. Einfach Chorizo grob würfeln, in der Pfanne anbraten und zur Pasta dazu geben.

Schritt 9 / 9

Fertig! Guten Appetit!