

Italienischer Sommersalat mit **Pizza-Vleischkäs**



Die 100 % pflanzliche Alternative.

Dieser bekömmliche und rasch zubereitete Sommersalat eignet sich hervorragend als herrlicher Snack für ein Picknick in der freien Natur.

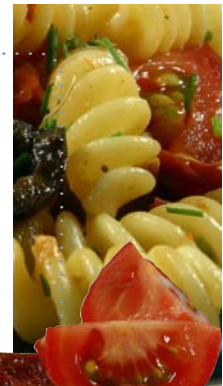
Vegi-Service AG, Bahnhofstr. 52, CH-9315 Neukirch (Egnach)

Tel.: +41 (0)71 470 04 04, Fax: +41 (0)71 470 04 39, www.vegi-service.ch, kontakt@vegi-service.ch

So wirts gemacht!

Zutaten für 3 Personen:

- 250 g Fusilli (Teigwaren)
- 1 grosse Tomate
- 50 g getrocknete Tomaten (oder in Öl eingelegte)
- 50 g schwarze Oliven
- 2 EL Zedernuss- oder Pinienkerne
- ½ Packung Pizza-Vleischkäs
- 1 TL Salz
- 4 EL Olivenvöl
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL Zitronensaft
- Pfeffer
- frischer Schnittlauch, gehackt
- frische Basilikumblätter zum Garnieren



Zubereitung:

- Die Fusilli in kochendes Salzwasser geben.
- Nach der halben Kochzeit (etwa 4 Minuten) die in Streifen geschnittenen, getrockneten Tomaten den Teigwaren beimengen und mitkochen lassen.
- Sobald die Teigwaren *al dente* sind, das Kochwasser abgiessen und die Teigwaren kurz mit kaltem Wasser abschrecken.
- Die abgetropften Fusilli nun in eine grosse Schüssel geben.
- Die Zedernusskerne in einer Bratpfanne 1 Minute ohne Öl rösten.
- Die Oliven entsteinen, halbieren und zusammen mit dem in Würfel geschnittenen Pizza-Vleischkäs unter die Fusilli mischen.
- Für die Salatsauce das Öl, die Sojasauce und den Zitronensaft in einem Schüsselchen verrühren. Den fein gehackten Schnittlauch dazugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Teigwaren geben.
- Das fertige Teigwarengericht mit frisch geschnittenem Basilikum und den gerösteten Zedernusskernen garnieren.

Getrocknete Tomaten werden oft in Öl eingelegt verkauft. Dieses Öl kann auch gut für die Salatsauce verwendet werden.