

INSALATA FRUTTI DI MARE



ZUTATEN

10



- 500 g Farfalle
- 500 g Bresc Alioli pimienta (Alioli-Pfeffer)
- 125 g Crème fraîche
- 650 g gekochte Meeresfrüchte
- 3 Zitrone
- 250 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 40 g geschnittener Schnittlauch
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Die Zitrone halbieren, eine Hälfte abreiben und ausdrücken und die andere Hälfte in Stücke schneiden. Die Feuchtigkeit von den Meeresfrüchten abgießen und Alioli, Crème fraîche, Zitronensaft und Zitronenschale unterrühren und bei Bedarf mit Pfeffer und Salz würzen. Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. Die Pasta sollte nicht zu viel Biss haben, da sie kalt serviert wird. Die Nudeln werden durch die Struktur der kalten Stärke fester. Die Nudeln abgießen und ausdampfen lassen, die Nudeln warm durch den Meeresfrüchtesalat und die Sauce mischen, sodass alle Aromen gut aufgenommen werden. Kalt servieren, mit den Pomodori, gehacktem Schnittlauch und Zitronenscheiben garnieren.