

Scharfe Tagliatelle mit Wintersalat



Leicht



Ganzjährig



40 Minuten



Vegetarisch, Vegan

Zutaten

Zutaten für 4 Personen: 500 g Tagliatelle (oder Pasta nach Wunsch), 200 g Feldsalat, 3 Knoblauchzehen, 2 Zwiebeln, 2 Stangen Stangensellerie, 1 Bund Lauchzwiebeln, 2-3 Chilischoten, 400 g Dosentomaten (gestückelt), 2 EL Tomatenmark, 1 Zitrone, 80 g Parmesan, Olivenöl, Salz und Zucker

Zubereitung

Zubereitung der Soße:

- Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Sellerie und die Lauchzwiebeln ordentlich säubern und in dünne Ringe schneiden. Die Chilischoten entweder würfeln oder in feine Ringe schneiden. Je nach gewünschtem Schärfegrad können die Chilis (mild und scharf) auch kombiniert werden.
- In einer hohen Pfanne oder im Wok das Olivenöl erhitzen und den Knoblauch sowie die Zwiebeln kurz anschwitzen. Die Chilis, Lauchzwiebeln und Sellerie hinzufügen und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Anschließend die Dosentomaten und das Tomatenmark hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. Die Soße mit etwas Salz und Zucker würzen und bei etwas Hitze für ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Zubereitung Wintersalat mit Marinade:

- Dafür den Salat gründlich waschen, trocken und die Blätter abzupfen. Die Zitrone gut abwaschen, die Schale abreiben und eine halbe Frucht auspressen.
- Den Feldsalat in einer Schüssel mit dem Abrieb, Saft und etwas Olivenöl vermengen und für ca. 10 Minuten stehen und durchziehen lassen.

Zum Schluss:

- Die Tagliatelle bissfest kochen und abgießen. Anschließend in die Pfanne geben und mit der scharfen Soße vermengen. Den marinierten Salat einfach unterheben und am besten auf tiefen Tellern anrichten. Käse reiben und großzügig auf der Pasta verteilen. Fertig.

Guten Appetit!