

Rezept für „fanciulla ballerina“, „Tanzendes Mädchen“

Von Rüdiger Schoeller

Zutaten für 6 Portionen:

30 dag Muschelnudeln

50 dag Kirschtomaten (gute Qualität, sie sollten kräftig nach Tomate riechen)

10 dag Rucola (ebenfalls Geruchsprobe)

10 dag Kärntner Hauswurst (vom Zellinger) erhältlich z.B. bei SPAR

1 Zitrone oder besser Limette

1 Teelöffel brauner Zucker

gutes Olivenöl, Pfeffer und Salz nach Geschmack

Zubereitung

Nudeln nach Vorschrift kochen, kalt abspülen und abkühlen lassen

Tomaten vierteln, Rucola schneiden und mit den Nudeln vermischen,

mit der Marinade löffelweise übergießen

K.Hauswurst in Streifen schneiden und in der Pfanne ohne Fett- oder Ölzugabe

bei mittlerer Hitze langsam rösten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und

portionsweise über den Salat streuen