



Magronensalat

Zutaten:

300 g Magronen

2 l Salzwasser

1 Beutelchen Safran

350 g Formaggini, in kleine Teile zerzupft

1 rote Peperoni, geschält

1 gelbe Peperoni, geschält

2 Essl. Kapern, aus dem Glas

Salatsauce:

6 Essl. Essig (z.B. Balsamico hell)

6 Essl. Oel

1 Msp. Knoblauchsatz

1 Msp. Majoranpulver

1 gestr. Teel. Aromat

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Magronen in Salzwasser mit dem Safran "al dente" kochen. In ein Sieb abgießen, sofort mit kaltem Wasser überbrausen, gut abtropfen lassen. - Die geschälten Peperoni entkernen und in feine Streifen oder Rechtecke schneiden. - Die Salatzutaten in nicht zu kleiner Schüssel zu einer sämigen Sauce verrühren.

Die Magronen mit den Peperonistreifen und den Kapern vermischen, den Formaggini darunter heben. Salatsauce darüber gießen und das Ganze sachte mischen.

P.S.

- Es müssen nicht unbedingt Magronen sein. Es steht ja eine ganze Palette von "kurzen" Teigwaren zur Verfügung, die sich dazu auch eignen.
- Auch der Käse kann je nach Gusto ausgewechselt werden, sei es den durch Senneflade oder Camembert etc.
- Das frische "Bürli" dazu ist gleich dem Pünktchen auf dem i.