

## Sommerlicher Pasta-Salat

### mit Fisch und cremigen Tomaten-Dressing

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



#### Zutaten für 6 Portionen

- 400 g Pasta nach Wahl, z.B. Rigatoni, Penne, Fusilli
- 1 Gurke
- 400 g bunte Kirschtomaten
- 100 g Kalamata-Oliven, entkernt
- ½ Bund Frühlingszwiebel
- Zwei Handvoll Grünkohlblätter
- 350 g Bio-Lachsfilets oder Wildlachsfilet
- 1 Dose Thunfisch in Olivenöl
- 4 EL Ahornsirup
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### Dressing

- 4 TL Tomatenmark
- 4 EL Sauerrahm
- 6 EL cremiges Naturjoghurt
- 4 EL extra natives Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Bio-Zitrone, Saft und Abrieb
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- ½ Bund frisches Basilikum, fein gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



#### GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L





**GMUNDNER**  
KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492

## Zubereitung

1. Die Pasta in Salzwasser al dente kochen, abgießen und abkühlen lassen.
2. Für das Dressing alle Zutaten in eine große Salatschüssel geben, verrühren und gut abschmecken.
3. Eine Ofenform am Boden mit 1 EL Olivenöl und 2 EL Ahornsirup beträufeln. Die Lachsfilets darauflegen und ebenfalls mit 1 EL Olivenöl und 2 EL Ahornsirup beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Grünkohlblätter um den Lachs verteilen und etwas mit dem Öl einmassieren.
5. Im Ofen bei 180° C Heißluft 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen.
6. Die Gurke in Würfel schneiden, die Kirschtomaten halbieren/oder vierteln, Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.
7. Die Pasta mit dem Dressing vermengen. Das Gemüse mit den Kalamata-Oliven zugeben und untermischen.
8. Den gebackenen Lachs mit der Gabel in Stücke zerteilen und mit dem Thunfisch zum Pasta-Salat geben. Nochmal gut abschmecken. Die gebackenen Grünkohlblätter zuletzt untermengen.
9. Den Pasta-Salat gleich servieren oder bis zum Essen kühl stellen.



## GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN 145945 A, UID-Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

