



## Casarecce-Salat mit Salm und Erbsen an Senf-Vinaigrette

### Casarecce

- 150 g Casarecce nach Packungsanweisung *al dente* kochen. Drei Minuten vor Kochende
- 150 g Gartenerbsen TK beifügen. Abschütten und unter laufendem kaltem Wasser abbrausen, in eine Schüssel geben

### Senf-Vinaigrette

- 2 EL Dijonsenf in eine kleine Schüssel geben
- 1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer aus der Mühle beifügen
- 3 EL weisser Balsamico dazu giessen, gut verrühren
- 5 EL Rapsöl dazu mischen. Drei Esslöffel zum Casarecce-Salat geben und gut vermischen.
- 1 Zucchini waschen, trocknen, Stielansatz und Ende abschneiden, mit dem Sparschäler in breiten Streifen abschälen. In eine Schüssel geben. Zwei Esslöffel Senf-Vinaigrette dazu geben und gut vermischen. Zucchinistreifen in den Pastasalat mischen. Auf einer Platte anrichten

### Salm

- 300 g Salmfilet ohne Haut unter laufendem kaltem Wasser abwaschen, mit Küchenpapier trocken tupfen. In eine feuerfeste Schale legen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen
- kleine Butterstückchen auf das Fischfilet geben, im auf 200° C vorgeheizten Ofen während ca. 8-10 Minuten garen. Auskühlen lassen. Den Salm von Hand in mundgerechte Stücke zerteilen, über den Casarecce-Salat geben. Restliche Vinaigrette darüber träufeln
- frische Erbsensprossen über dem Salat verteilen