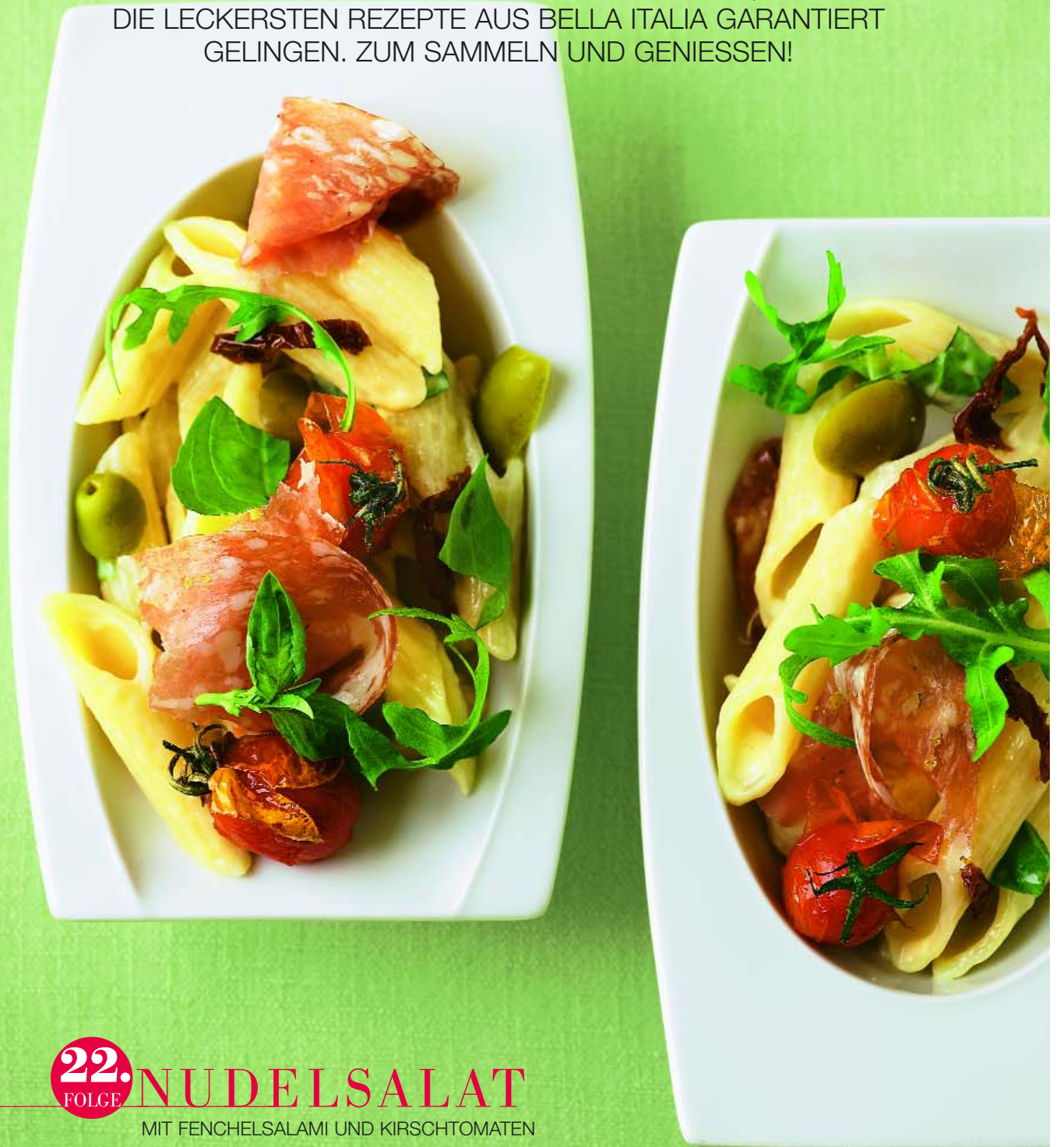


# BELLA POLETTO

DIE ECHTE ITALIENISCHE KÜCHE – IN UNSERER SERIE ZEIGT STERNEKÖCHIN CORNELIA POLETTO, WIE DIE LECKERSTEN REZEPTE AUS BELLA ITALIA GARANTIERT GELINGEN. ZUM SAMMELN UND GENIESSEN!



Einfach ausschneiden und sammeln

**22.** FOLGE **NUDELSALAT**  
MIT FENCHELSALAMI UND KIRSCHTOMATEN



Sternköchin Cornelia Poletto mixt das Dressing auf



Die Kirschtomaten werden vor dem Frittieren angeritzt

## NUDELSALAT MIT FENCHELSALAMI

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** mittel  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 1 Stunde

### ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

400 g Penne rigate, grobes Meersalz für das Nudelwasser, 50 g getrocknete Tomaten (in Öl), 70 g Fenchelsalami (dünn geschnitten), 1 Bund Basilikum, 50 g Rucola, 50 g grüne Oliven (z. B. Taggiasca-Oliven). **Für das Dressing:** 1 Ei, 1 TL Senf, 100 ml Rapsöl, 50 ml Olivenöl, ca. 5 EL Tomatensaft, 2–3 Aceto Balsamico bianco, Fleur de Sel, Pfeffer. **Außerdem:** ca. 1/2 l Olivenöl zum Frittieren, 250 g Kirschtomaten.

- Zuerst für das Dressing Ei und Senf mit dem Pürierstab aufschlagen. Raps- und Olivenöl nach und nach unter Weiterschlagen zugeben. Tomatensaft unterrühren. Mit Balsamico bianco, Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.
- Penne in kräftig gesalzenem Wasser bissfest garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Fenchelsalami in Stücke zupfen. Basilikumblättchen zerpfeifen. Rucola waschen, trocken tupfen, grob zerpfeifen. Vorbereitete Zutaten und Oliven in eine Schüssel geben.
- Dressing über die Zutaten geben, mischen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.
- Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich um einen Kochlöffelstiel kleine Bläschen bilden. Kirschtomaten leicht anritzen und mit einem Schaumlöffel ganz kurz in den Topf geben, bis die Haut aufplatzt. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann die Tomaten vorsichtig unter den Salat heben.

### PRO PORTION:

ca. 870 kcal, 23 g Eiweiß, 44 g Fett, 89 g Kohlenhydrate

\* *Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto verpasst? Unter [www.fuer-sie.de](http://www.fuer-sie.de) können Sie sich alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.*

### POLETTOS WEIN-TIPP

Zu dem Nudelsalat empfiehlt Sommelier Remigio Poletto einen leichten Weißwein: „Der lebendige Riesling QbA trocken 2007 vom Weingut Fritz Haag an der Mosel ergänzt das unkomplizierte Gericht perfekt.“ Die Flasche kostet ca. 9 Euro, Anfragen zum Bezug über [info@weingut-fritz-haag.de](mailto:info@weingut-fritz-haag.de).



FOTOS: Julia Hoersch · PRODUKTION: Christine Golli, Marianna Zimmer · FOODSTYLING: Susanne Walter · HAIRSTYLING & MAKE-UP: Nathalie Tomm-Fischer