

Mexikanischer Nudelsalat

Zutaten:

- 500g Spitzpaprika
- 2 Jalapeños
- 500g Tomaten
- 4 Zweige Oregano
- 0,5 Bund Koriander
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Maiskolben
- 400g Penne
- Salz
- 4 EL Kürbiskerne
- 5 EL Öl
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 Limette
- Pfeffer





Zubereitung:

Die Spitzpaprika unter dem heißen Backofengrill (oder auf einer offenen Gasflamme) unter Wenden rösten, bis die Haut schwarz wird. In eine Schüssel geben und mit einem Teller bedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Jalapeños oder Peperoni abtropfen lassen und grob hacken. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls grob hacken. Beides in eine Schüssel geben.

Oregano und Koriander waschen und trockenschütteln, Blätter abzupfen, hacken und in die Schüssel geben. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

Maiskolben putzen, waschen und die Körner mit einem scharfem Messer von den Kolben schneiden.

Die Haut der Spitzpaprika mit einem Messer abziehen und die Schoten vierteln.

Die Kerne entfernen, Spitzpaprika in Würfel schneiden und zu den Tomaten geben.

Nudeln nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser bissfest garen.

Inzwischen die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Herausnehmen und beiseitestellen.

Maiskörner portionsweise in der Pfanne unter Rühren rösten, bis sich braune Stellen zeigen; das dauert etwa 4-5 Minuten. Zu den übrigen Zutaten in die Schüssel geben.

Das Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin 3-4 Minuten glasig dünsten. Kreuzkümmel dazugeben und 20 Sekunden dünsten. Alles unter das Tomaten-Mais-Gemüse mischen.

Nudeln abgießen, dabei 6-8 EL Nudelwasser auffangen. Heiße Nudeln unter die übrigen Zutaten mischen. Limette auspressen und den Salat damit würzen. Salzen und pfeffern, mit den Kürbiskernen bestreuen und servieren. Wenn der Salat etwas länger steht, das aufgefangene Nudelwasser unterrühren.