

# Lauwarme Gazpacho-Pasta

## Für zwei Personen

250 g Tortiglioni	150 g spanischer Hartkäse	1 Salatgurke
2 Stangen Staudensellerie	1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote
4 Tomaten	2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote
250 ml Tomatensaft	4 EL milder Weißweinessig	2 EL Zucker
4 EL Olivenöl	4 Stiele Basilikum	6 Stiele glatte Petersilie
Salz		

Die Tortiglioni in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Die Gurke schälen, die Staudensellerie putzen, von den Paprika Stiel und Kerne, von den Tomaten den Stielansatz entfernen. Die Knoblauchzehe abziehen und die Chili längs aufschneiden und entkernen. Alles in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch, der Chilischote und Tomatensaft in die Küchenmaschine geben und fein pürieren. Anschließend das Ganze mit Essig, Salz und einer Prise Zucker abschmecken, das Olivenöl untermischen und die Sauce in eine große Schüssel geben.

Die Basilikum- und Petersilienblättchen fein hacken und zur Sauce geben. Die Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und unter die Sauce mischen. Den Manchego reiben und über die Nudeln streuen.

Die lauwarme Gazpacho-Pasta auf Tellern anrichten und servieren.

Sascha Oliver Martin am 10. August 2015