

## Provenzalische Spieße mit buntem Nudelsalat

### Für 2 Portionen:

250 g Lammlachse	250 g Schweinefilet	0,25 Bund Rosmarin
0,25 Bund Thymian	1 Knoblauchzehe	6 EL Olivenöl
2 EL Pommery Senf	3 TL Honig	1 TL Paprikapulver, edelsüß
0,50 TL Currypulver	200 g Pasta al Bronzo Penne	200 g Kirschtomaten
1 Gurke	2 Zwiebeln, rot	60 g Rucola
1 Pck Mini-Mozzarella-Kugeln	2 EL Pesto Verde	2 EL Balsamico bianco
1 Prise Meersalz		

Rosmarin und Thymian fein hacken. Knoblauchzehe schälen und pressen. Zusammen mit 4 EL Olivenöl, 1 EL Senf, 1 TL Honig, Paprikapulver, Currypulver, Meersalz in einer Schüssel vermengen.

Lammlachse und Schweinefilet abwaschen und trocken tupfen. Anschließend in 3 cm große Stücke schneiden. Fleisch zusammen mit der Marinade in einer Schüssel vermengen. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Std. ziehen lassen.

Nudeln in einem passenden Topf mit ausreichend kochendem Salzwasser nach Zubereitungshinweis kochen. Anschließend abschütten und auskühlen lassen.

150 g Kirschtomaten abwaschen und vierteln. Gurke abwaschen, längs vierteln und in Scheiben schneiden. 1 Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Rucola abwaschen und grob klein hacken. Mozzarella-Kugeln halbieren. Alles zusammen mit den Nudeln in einer Schüssel vermengen.

Pesto mit dem restlichen Olivenöl, dem restlichen Senf, dem restlichen Honig, dem Balsamico-Essig und etwas Salz, Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Über dem Nudelsalat verteilen und alles gründlich vermengen.

Letzte Zwiebel schälen und vierteln.

Schweinefiletstücke und Zwiebelviertel abwechselnd auf Spieße aufziehen. Lammstücke und restliche Tomaten ebenfalls abwechselnd auf Spieße aufziehen. Provenzalische Spieße auf dem heißen Grill knusprig braun braten.

Nudelsalat zusammen mit den Spießen auf Tellern anrichten.

Christoph Rüffer am 27. Juni 2025