

Nudelsalat mit Pesto Rosso, Rucola und Parmesan



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Cherry Tomaten: 10
- Parmesan, gehobelt: 40 g
- Penne oder Lieblingsnudeln: 400 g
- Pinienkerne: 40 g
- Roter Balsamico Essig: 3 EL
- Rucola: 100 g

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 200 g



Pesto Rosso

- Getrocknete Tomaten: 60 g
- Honig: 1 TL
- Knoblauchzehe: 1
- Olivenöl oder Öl der getrockneten Tomaten: 2 EL
- Parmesan, frisch gerieben: 20 g
- Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken: 100 g
- Salz: ½ TL

Vorbereitung

1. Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen, abgießen, abschrecken und beiseitestellen.
2. Für das Pesto alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Mixstab fein pürieren. Wer das Pesto in größeren Mengen zubereiten möchte, kann es in ein sauberes Glas füllen, mit Öl bedecken und im Kühlschrank für einige Tage aufbewahren.
3. Rucola waschen und abtropfen lassen, Cherry Tomaten halbieren oder vierteln.
4. Nudeln, Balsamico Essig, **Pomito Tomatenfruchtfleisch** sowie Pesto Rosso in eine große Schüssel geben und gut vermengen.
5. Rucola, Pinienkerne und Cherry Tomaten zugeben, nochmals durchmischen und mit frisch gehobeltem Parmesan anrichten.