

## Nudelsalat mit Pesto Rosso, Rucola und Parmesan



**Zubereitungszeit:** 30 min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

### Zutaten (4 Personen)

#### • Zutaten

- Tomatenfruchtfleisch in Stücken 500g 200 g
- Cherry Tomaten 10
- Parmesan, gehobelt 40 g
- Penne oder Lieblingsnudeln 400 g
- Pinienkerne 40 g
- Roter Balsamico Essig 3 EL
- Rucola 100 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

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



## Zubereitung

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.

- *Chez\_SimoneMarie*