

# Kochen mit Klaus

## Nudelsalat mit Olivenpesto

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 200 g Spiralnudeln, 100 g Cocktailtomaten, 2 EL Olivenöl, Pfeffer,
- Salz, je 1 weiße & 1 rote Zwiebel, 20 grüne Oliven, 200 g Paprika-Mix,
- 2 Lauchzwiebeln, 50 g getr. Tomaten in Öl, 2 EL Rotweinessig,
- 100 g Oliven-Pesto, 30 g Pinienkerne, 30 g gehobelter Parmesan,
- TK-Basilikum, getr. Oregano, Thymian, Majoran, frisches Basilikum

### Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen, auskühlen lassen. Zwiebeln abziehen, ein paar Ringe abschneiden, Rest u. Lauchzwiebelweiß würfeln. Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl andünsten. Tomaten waschen, putzen u. in Spalten, Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Paprika waschen u. grob würfeln. Öl der getr. Tomaten abfangen, Tomaten grob hacken. Oliven halbieren. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten.



2. Pesto, 4 EL Tomatenöl, Essig u. Parmesan vermischen, mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Kräuter nach Belieben unterheben. Pesto-Vinaigrette mit Nudeln u. Zwiebeln in einer großen Schüssel vermischen. Oliven, Tomaten, Paprika u. Pinienkerne unterheben.



3. Salat mit Zwiebelringen u. Basilikumkrone garnieren.



*Tipp des Chaoten: Super Beilage zum Grillen!*



Erstellt von Klaus am 25.05.2017