

# Kochen mit Klaus

## Nudelsalat mit Pesto Genovese

**Zutaten: (Für 4-5 Personen)**

- 250 g Penne mini, Salz, 1 rote Zwiebel, 80 g getr. Tomaten in Öl,
- 150 g Emmentaler, 100 g Cocktailtomaten, 1 rote Paprika, Pfeffer,
- 4 EL weißem Balsamico-Essig, 2 EL Olivenöl, 1 TL Zucker,
- 120 g grünes Pesto, frischer Basilikum

**Zubereitung:**

1. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen (dabei etwas Kochwasser auffangen), Olivenöl unterheben u. abkühlen lassen. Zwiebel abziehen, ein paar Ringe zur Garnierung abschneiden, Rest fein würfeln. Tomaten in Öl abgießen (Öl auffangen) u. klein hacken.



2. Gehackte Tomaten, Zwiebelwürfel mit 4 EL Nudelwasser, Essig, Tomatenöl u. grünem Pesto in einer Schüssel vermischen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Mindestens 1 Std. kühl stellen.



3. Paprika entkernen, waschen u. klein würfeln. Käse in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen u. halbieren. Alles mit den Nudeln in eine große Salatschüssel geben u. das Dressing gründlich unterheben. Mit Zwiebelringen u. frischem Basilikum garniert servieren.



**Tipp des Chaoten: Ein leckerer Nudelsalat zum Grillen.**



Erstellt von Klaus am 20.05.2012