

Kochen mit Klaus

Nudelsalat mit Pesto Rosso

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 150 g Penne mini, Salz, 1 weiße Zwiebel, 80 g getr. Tomaten in Öl,
- 200 g Kirschtomaten, ½ grüne & gelbe Paprika, Pfeffer, 2 EL Olivenöl
- 4 EL Balsamico-Essig, 100 g rotes Pesto, 2-3 EL ital. TK-Kräuter,
- 1 TL Zucker, 1 EL TK-Schnittlauch, Basilikum, Parmesanspäne

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen (dabei etwas Kochwasser auffangen), abschrecken u. abkühlen lassen. Zwiebel abziehen, ein paar Ringe zur Garnierung abschneiden, Rest fein würfeln. Tomaten in Öl abgießen (3-4 EL Öl auffangen) u. klein hacken.



2. Gehackte Tomaten, Zwiebelwürfel mit 2-3 EL Nudelwasser, Essig, beiden Ölen, rotem Pesto u. Kräutern in einer Schüssel vermischen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Mind. 1 Std. kühl stellen.



3. Paprika entkernen, waschen u. klein würfeln. Tomaten waschen, putzen u. in Spalten schneiden. Alles mit den Nudeln in eine große Salatschüssel geben u. das Dressing gründlich unterheben. Mit Zwiebelringen, Basilikum u. Parmesanspänen garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Ein toller Nudelsalat zum Grillen.

