

Kochen mit Klaus

Nudelsalat mit Ricotta-Walnuss Pesto

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 250 g Korkenziehernudeln, 150 g Cocktailtomaten, Olivenöl, Pfeffer,
- Salz, je 1 weiße & 1 rote Zwiebel, 30 Oliven, 250 g Paprika-Mix,
- 2 Lauchzwiebeln, 100 g getr. Tomaten in Öl, 2 EL Rotweinessig,
- 1 Glas Ricotta-Walnuss Pesto, 50 g Walnüsse, 30 g ger. Parmesan,
- getr. Basilikum, Oregano, Thymian, Majoran, 15 g Rucola

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen, auskühlen lassen. Gemüse putzen. Von den Zwiebeln ein paar Ringe abschneiden, Rest u. Lauchzwiebelweiß würfeln. Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl andünsten. Tomaten halbieren. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Paprika grob würfeln. Öl der getr. Tomaten abfangen, Tomaten grob hacken. Oliven halbieren. Bis auf 3 Walnüsse den Rest grob hacken u. ohne Fett in einer Pfanne rösten.



2. Pesto, 4 EL Tomatenöl, Essig u. Parmesan vermischen, mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Kräuter nach Belieben u. Nüsse unterheben. Mind. 30 Min. ziehen lassen.



3. Pesto-Vinaigrette mit Nudeln u. Zwiebeln in einer großen Schüssel vermischen. Oliven, Tomaten u. Paprika unterheben. Salat mit Zwiebelringen, Walnusshälften u. Rucola garnieren.



Tipp des Chaoten: Klasse Grillbeilage!



Erstellt von Klaus am 16.06.2017