

# Kochen mit Klaus

## Nudelsalat mit Würstchen

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 250 g kurze Maccheroni, je 1 rote & weiße Zwiebel, 300 g Wienerchen
- 150 g Emmentaler, 1 kl. Dose Erbsen/Möhren, 250 g Datteltomaten,
- 60 g getr. Tomaten in Öl, 1 EL Zitronensaft, 3 EL Pesto Genovese,
- 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Ei, 30 g Pinienkerne, frischer Basilikum

### Zubereitung:

1. Ei hart kochen u. längs vierteln. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen u. klein schneiden (Öl auffangen). Käse klein würfeln. Von den Zwiebeln einige Ringe abschneiden u. zur Seite legen. Rest fein hacken u. in heißem Tomatenöl glasig dünsten. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. in eine große Schüssel geben. Erbsen/Möhren abgießen. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten.



2. Pesto mit Zitronensaft, Oliven- u. 3 EL Tomatenöl verrühren. Salzen u. pfeffern. Getrocknete Tomaten mit dem Dressing unter die Nudeln heben u. zusammen auskühlen lassen. Datteltomaten waschen u. halbieren. Wiener schräg in Scheiben schneiden.



3. Käse, Zwiebelwürfel, Erbsen/Möhren, Tomaten, Würstchen u. Pinienkerne mit den Nudeln vermischen u. in eine Servierschüssel füllen. Mit Eiern, Zwiebelringen u. Basilikum dekoriert servieren.



*Tipp des Chaoten: Mit Bier beim Grillen genießen! ☺*



Erstellt von Klaus am 20.07.2014