

Kochen mit Klaus

Pesto-Nudelsalat alla Calabrese

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 180 g Penne-Nudeln, Salz, 1 weiße Zwiebel, 60 g getr. Tomaten in Öl,
- 3 Lauchzwiebeln, 150 g Kirschtomaten, je ½ grüne & rote Paprika,
- Pfeffer, 3 EL Olivenöl, 4 EL Balsamico-Essig, 100 g Pesto Calabrese,
- 2 EL TK-Basilikum, 1 TL Zucker, getr. Thymian, Oregano, Majoran,
- 25 g Bunte Kernemischung, Parmesanspäne, frischer Basilikum

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. abkühlen lassen. Gemüse putzen. Von der Zwiebel ein paar Ringe zur Garnierung abschneiden, Rest u. Lauchzwiebelweiß fein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden, Tomaten halbieren, Paprika mittel würfeln. Tomaten in Öl abtropfen lassen (3 EL Öl auffangen) u. klein hacken.



2. Pesto, Essig, Olivenöl, Parmesan u. Kräuter in einer Schüssel vermischen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken.



3. Zwiebelklein in Tomatenöl glasig dünsten, mit den Nudeln in eine große Salatschüssel geben u. das Dressing gründlich unterheben. Gemüse u. gehackte Tomaten unterheben. Kerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten u. mit Zwiebelringen u. Basilikum garnieren.



Tipp des Chaoten: Ein Klasse Nudelsalat als Grillbeilage.

