

# Kochen mit Klaus

## Pesto-Nudelsalat mit Champignons

### Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 200 g Hörnchennudeln, 100 g Cherrytomaten, Olivenöl, Salz, Pfeffer,
- 2 Lauchzwiebeln, 60 g Schinkenwürfel, 300 g TK-Italien. Gemüse,
- 300 g Champignons, 2 EL weißer Balsamico-Essig, Basilikum,
- 120 g Pesto al Tartufo, 25 g ital. TK-Kräuter, 20 g Pinienkerne

### Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen, auskühlen lassen. Gemüse putzen, Lauchzwiebeln klein hacken. Tomaten waschen u. halbieren. Pilze in Spalten schneiden. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten.



2. Schinken, Zwiebeln in heißem Olivenöl anbraten. Pilze u. TK-Gemüse mitbraten. Salzen, pfeffern u. abkühlen lassen. Pesto, 2 EL Olivenöl, Essig u. ital. Kräutern vermischen, mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Pesto-Vinaigrette mit Nudeln u. Gemüse in einer großen Schüssel vermischen. Tomaten vorsichtig unterheben.



3. Salat mit Pinienkernen u. Bärlauch garnieren.



*Tipp des Chaoten: Eine Klasse Grill-Beilage!*

