

Kochen mit Klaus

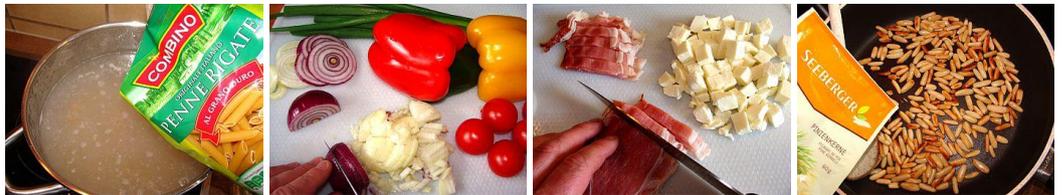
Pesto-Nudelsalat mit Mozzarella

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 300 g Penne-Nudeln, 200 g Cocktailtomaten, 2 EL Olivenöl, Pfeffer,
- Salz, je 1 weiße & 1 rote Zwiebel, 250 g Paprika-Mix, 2 Lauchzwiebeln
- 60 g getrockn. Tomaten in Öl, 2 EL Rotweinessig, 50 g Pinienkerne,
- 125 g Mozzarella, 100 g roher Schinken, 4 EL Genovese-Pesto,
- 2 EL Parmesan, 1-2 EL TK-Basilikum, frisches Basilikum

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen, auskühlen lassen. Zwiebeln abziehen, ein paar Ringe abschneiden, Rest würfeln u. in heißem Olivenöl andünsten. Tomaten waschen, putzen u. halbieren. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Paprika waschen u. grob würfeln. Öl der getr. Tomaten abfangen, Tomaten grob hacken. Mozzarella klein würfeln, Schinken in Streifen schneiden. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten.



2. Pesto, 3 EL Tomatenöl, Essig u. Parmesan vermischen, mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Pesto-Vinaigrette mit Nudeln, Zwiebeln u. ½ Pinienkerne in einer großen Schüssel vermischen. Tomaten, Paprika, Lauchzwiebeln, Mozzarella u. Schinken unterheben.



3. Salat mit TK-Basilikum, restl. Pinienkernen, Zwiebelringen u. Basilikumkrone garnieren.



Tipp des Chaoten: Wer mag, kann noch Oliven zugeben.



Erstellt von Klaus am 14.06.2013