

Kochen mit Klaus

Nudelsalat mit Pesto Rosso

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 250 g Spiralnudeln, 1 gelbe Paprika, 10 Cherrytomaten, Basilikum,
- Salz, 1 Zwiebel, 30 g geröst. Pinienkerne, Zitronensaft, ital. Kräuter,
- 1 Glas Pesto Rosso, 90 g getr. Tomaten in Öl, 2 EL Olivenöl,
- je 10 grüne u. schwarze Oliven, 40 g gehob. Parmesan, Basilikum

Zubereitung:

1. Pasta nach Angabe zubereiten, abgießen u. abschrecken. Pasta zurück in den Topf geben, Pesto unterheben. Gemüse putzen.



2. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Von der Zwiebel einige Ringe abschneiden, Rest klein, Paprika mittel würfeln. Getrocknete Tomaten klein hacken, Cherrytomaten u. Oliven halbieren.



3. Gemüse, getrockn. Tomaten, Oliven u. $\frac{3}{4}$ der Pinienkerne mit dem Pesto unter die Nudeln heben. Mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft würzen. Einige Std. abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.



4. Nudelsalat 1 Std. vorher herausnehmen, durchrühren, mit Salz, Pfeffer würzen u. in eine Servierschüssel füllen. Mit Parmesan, Pinienkernen, Zwiebelringen u. Basilikum garniert servieren.

Tipp des Chaoten: Ideale Grillbeilage...

