



# Mediterraner Nudelsalat

SAISON-  
HIGHLIGHT

Für 4 Portionen

## ZUTATEN

### Rucola-Pesto

75 g	Rucola
½	geschälte Knoblauchzehe
40 g	frisch geriebener Parmesan
10 g	Salz
10 g	geröstete Pinienkerne
¼ TL	Pfeffer
1 TL	Zitronensaft
400 ml	Olivenöl

### Nudelsalat

350 g	Fusilli
25 g	Rucola
1	rote Zwiebel
50 g	getrocknete Tomaten in Öl
30 g	geröstete Pinienkerne
100 g	Rucolapesto
	Salz, Pfeffer
20 g	Parmesan, grob geschnitten

## ZUBEREITUNG

Für das Pesto den Rucola putzen, klein zupfen, waschen und trocken schleudern. Zusammen mit den restlichen Zutaten, bis auf das Olivenöl, pürieren. Zum Schluss das Olivenöl in dünnem Strahl einlaufen lassen und nur kurz weitermixen, sonst wird das Öl bitter. In ein verschließbares Gefäß füllen.

Für den Salat die Nudeln nach Packungsangabe bissfest kochen, abschütten und abschrecken. Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Getrocknete Tomaten ebenfalls in feine Streifen schneiden. Beides zusammen mit Rucola, Zwiebel und Pinienkernen vermischen. Die Nudeln zugeben, einige Esslöffel Pesto unterrühren, bis die Nudeln damit gut befeuchtet sind.

Alles gut miteinander vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit Parmesan verfeinern.