



Italienischer Nudelsalat

für 1 Salatschüssel

ZUTATEN

500 g Fussilli
150 g Rucola
250 g Cherrytomaten
300 g getr. Tomaten in Öl
200 g Parmaschinken
50 g Pinienkerne
150 g Mini Mozzarella
5 EL Pesto Rosso
Balsamico
Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Nudeln in Salzwasser kochen
2. Pinienkerne leicht anrösten
3. Rucola und Cherrytomaten waschen und klein schneiden
4. getr. Tomaten in kleine Stücke schneiden
5. Nudeln abkühlen lassen oder abschrecken.
6. Rucola, Cherrytomaten, getr. Tomaten, Parmaschinken und Mozzarella zu den Nudeln geben
7. Pesto unterheben und Olivenöl dazugeben
8. Mit Balsamico und Olivenöl abschmecken



Tipp: Das Rezept lässt sich ganz leicht vegetarisch zubereiten, wenn sie den Parmaschinken weglassen.

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!
Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ