

# Nudelsalat mit rotem Pesto

## Zutaten

|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| 500 g         | Penne oder andere Nudeln |
| 50 - 100 g    | Pinienkerne              |
| 1 Glas        | Pesto Rosso              |
| 3 EL          | Balsamico Bianco         |
| 2 Zehen       | Knoblauch                |
| 1 – 2 EL      | ital. Kräuter            |
|               | Salz und Pfeffer         |
| 250 g         | Cocktailtomaten          |
| 2 Kugeln      | Mozzarella               |
| 75 g          | getrocknete Tomaten      |
| 1 Bündel      | Rucola                   |
| einige Stiele | Basilikum                |



---

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min.

**Ruhezeit:** ca. 1 Std.

Die Nudeln im Salzwasser al dente kochen und abkühlen lassen.  
Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne ohne Fett anrösten.

Das Pesto mit dem Essig, 3 EL Wasser (mit dem Essig zum Ausspülen des Pesto-Glases verwenden), dem gepressten Knoblauch und den Kräutern zu einem Dressing vermischen.  
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Cocktailtomaten waschen und vierteln.  
Den Mozzarella würfeln.  
Die getrockneten Tomaten in Stücke schneiden.

Rucola und Basilikum waschen und etwas zerrupfen.

Alle Zutaten miteinander mischen und mind. 1 Stunde ziehen lassen.  
Nochmals gut mischen und ggf. nachwürzen.