

Nudelsalat mit rotem Pesto

Zutaten für 6 Portionen

- 300 g Nudeln
- 300 g Pesto Rosso
- 300 g Tomaten
- 60 g Rucola
- 3 EL Sonnenblumenkerne
- Salz
- Pfeffer



zum Bestreuen:

- Parmesan (gehobelt)

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 12 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 32 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser al dente. Spüle sie anschließend unter kaltem Wasser ab. Mische die gekochten Nudeln mit dem Pesto.
2. Wasche den Rucola, entferne die Stiele und schneide ihn grob klein. Schneide die Tomaten in Würfel. Röste die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne an.
3. Verrühre nun alle Zutaten in einer großen Schüssel. Schmecke den Salat mit Salz und Pfeffer ab. Serviere den Nudelsalat mit rotem Pesto mit gehobeltem Parmesan.

Die Reste des Nudelsalats mit rotem Pesto füllst du am besten in eine Schüssel um, die du möglichst luftdicht abschließen kannst. Im Kühlschrank verstaut hält sich der Salat dann nur noch ein bis zwei Tage, da der Rucola schnell an Frische verliert. Servierst du den Rucola separat zum Salat, kannst du die Reste noch ein paar Tage länger aufbewahren und jeweils eine kleine Portion der knackigen Blätter einzeln untermischen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

