

Italienischer Nudelsalat

Rezept von Björn Freitag

Schon wieder zu viele Nudeln gekocht? Ergänzt mit frischen Tomaten, würzigem Parmesan und knackigem Rucola wird aus den Resten ein leckeres Gericht am nächsten Tag.



Zutaten für 3 Personen:

- 200 g Nudeln nach Wahl
- 6 EL Kürbiskerne
- 70 g getrocknete Tomaten in Öl
- 1-2 Handvoll Rucola
- 200 g Cocktailtomaten
- 1 Packung Mozzarellakugeln
- 80 g Parmesan

Für das Dressing:

- 4 EL Balsamico hell
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Prise Zucker
- 2-3 EL Pesto Genovese
- 1 kleine Zehe Knoblauch
- 50 ml Nudelwasser

Zubereitung:

- Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente garen.
- Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.
- Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden, Rucola nach Bedarf per Hand in kleine Stücke reißen und Cocktailtomaten halbieren.
- Dressing aus Balsamicoessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker anrühren. Knoblauch schälen und hineinreiben. Pesto Genovese untermischen.
- Nudeln abschütten. 50 ml Nudelwasser behalten und ins Dressing geben.
- Nudeln kalt abschrecken und mit den restlichen Zutaten und dem Dressing vermischen. Den Parmesan darüber hobeln.
- Nach Bedarf nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.