



FREUNDESKREIS

Rezept „Nudelsalat mit Basilikum-Pesto“

Zutaten 4 Portionen

Für das Dressing

50 Gramm

frisches

Basilikum

25 Gramm Sonnenblumenkerne

20 Gramm Grana Padano

120 Milliliter Olivenöl

2 Tomaten

Salz

Schwarzer Pfeffer

Für den Salat

500 Gramm Nudeln

2 Handvoll Blattspinat

25 Gramm Sonnenblumenkerne



Zubereitung

Aus einfachen Nudeln wird mit italienischem Hartkäse, Basilikum und Spinat ein köstlicher Salat als Beilage für einen entspannten Grillnachmittag. Die Nudeln nach Packungsbeilage in Salzwasser garen. Für das Dressing Basilikum, Sonnenblumenkerne, Grana Padano und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren. Tomate in kleine Würfel schneiden und ebenfalls hinzugeben, aber nicht pürieren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Zum Schluss das Dressing an die gegarten Nudeln geben und den frischen Spinat sowie die restlichen Sonnenblumenkerne untermischen.

Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach, Autor: Anke Capellmann