

## Italienischer Nudelsalat mit 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)

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 12 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 32 Minuten

### Italienischer Nudelsalat - 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 gehobeltem Parmesan.

Wir mögen den italienischen Nudelsalat als Beilage zum Grillen, aber auch als Hauptgericht mit ein paar Scheiben [Baguette](#), [Schnitzel](#) oder [Buletten](#) etwas hermacht. Und mit Nudeln kann man ja sowieso nie etwas falsch machen, oder? Guten Appetit!

Die Reste des italienischen Nudelsalats 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](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

