

Pesto Nudelsalat



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Einfaches Rezept für einen mediterranen Pesto-Nudelsalat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Ein Nudelsalat mit Pesto ist schnell gemacht und sehr erfrischend. Bei dieser mediterranen Variante des Klassikers unter den Beilagensalaten beim Grillen kommt die himmlische Caprese-Kombination aus Tomaten, Mozzarella und Basilikum zum Einsatz.

Unsere Kinder mögen den Salat sehr gern und sollte mal etwas übrig bleiben, schmeckt er auch erwärmt und mit Käse überbacken ganz wunderbar.

• Zutaten für eine große Schüssel

- 300 g kleine Nudeln (hübsch sind z.B. Mini-Farfalle)
- 3-4 EL grünes Pesto, Tipp: mein [Basilikum Pesto Rezept](#)
- 1 kleine Dose Mais
- 1 Packung Mini-Mozzarella
- einige Blättchen frisches Basilikum
- 1 EL weißer Balsamico-Essig
- 2 Hände voll Mini-Tomaten
- Salz

So bereitest du den Pesto-Nudelsalat zu

1. Koche zuerst die Nudeln in Salzwasser bissfest. Gieße sie dann unter kaltem Wasser ab und gib sie in eine große Schüssel.
2. Gieße den Mais ab und gib ihn zu den Nudeln.

3. Rühre jetzt das Pesto und den Balsamico-Essig unter.
4. Wasche die Mini-Tomaten ab und halbiere oder viertle sie. Auch den Mozzarella schneidest du etwas klein.
5. Spüle das Basilikum kurz ab und schneide es in Streifen.
6. Gib nun alles zu den Pestonudeln und verrühre es. Schmecke den Nudelsalat mit Salz ab.

Am besten schmeckt der mediterrane Nudelsalat, wenn er einige Zeit (am besten über Nacht) im Kühlschrank durchgezogen ist. Dort hält er sich übrigens problemlos 3-4 Tage.

Lasst es euch schmecken!

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



Das Buch zum Blog [familienkost.de](https://www.familienkost.de)

JENNY BÖHME

» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Variationsmöglichkeiten

- Reibe eine kleine Knoblauchzehe in den Salat.
- Füge frische Ruccolablätter hinzu.
- Kleingeschnittene Tomaten in Öl oder getrocknete Tomaten geben ein ganz

wunderbares Aroma.

- Geröstete Pinienkerne oder Nüsse sorgen für etwas mehr Biss.
- Ersetze den Mozzarella durch Parmesankäse.
- Verwende zur Abwechslung auch mal rotes statt grünem Pesto.
- Wer es gerne scharf mag fügt Pepperonistückchen hinzu (nur wenn keine Kinder mitessen).
- Halbierte Oliven sind eine tolle Ergänzung.

Extra-Tipp - MealPrep

Der mediterrane Nudelsalat eignet sich auch prima als Mittagessen im Büro. Bereite ihn abends vor und nimm ihn dir in einem [hübschen Weckglas*](#) oder Lunchbehälter mit. Und auch beim Picknick ist er ein kleiner Star.