



Nudelsalat mit Pesto

Zutaten für 8 Portionen

500 g vegane Nudeln (z.B. Rigatoni)
190 g veganes Pesto (rot oder grün nach Belieben)
180 g getrocknete Tomaten in Öl
250 g Kirschtomaten
125 g Rucola
50 g Pinienkerne (oder Sonnenblumenkerne)
50 g frische oder TK Kräuter (italienische Mischung oder 6-Kräuter-Mischung)
4 Stängel frisches Basilikum
1 Knoblauchzehe
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen.
Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten.
Rucola in grobe Stücke schneiden, Basilikum fein schneiden, Knoblauch pressen.
Kirschtomaten waschen und halbieren. Getrocknete Tomaten abgießen und fein schneiden.
In einer großen Schüssel Nudeln, Pinienkerne, Rucola, Kirschtomaten, Basilikum, Knoblauch und getrocknete Tomaten mischen.
Pesto und Kräutermischung dazugeben. Mit Salz und schwarzem, frisch gemahlenen Pfeffer abschmecken.