



Zutaten:

(3 Personen | Dauer: 20 Minuten)

250 g Nudeln der Bäckerei Niedermayer
500 g Zucchini
250 g kleine Tomaten, z.B. Kirschtomaten
3 EL Basilikumpesto
n.B. Weißwein oder Brühe
italienische Kräuter

Basilikum Pesto
1 Bund Basilikum
30 g Walnüsse
30 g Parmesan
1 Zehe Knoblauch
Olivenöl
Salz und Pfeffer

So wird's gemacht:

Zuerst setzt ihr das Nudelwasser auf und lässt darin die Nudeln garen.

Dann wird die Zucchini geputzt, in (kleine) Würfel geschnitten und in der Pfanne in Öl ringsherum angebraten. Nun dürfen auch schon die Kräuter dazu.

Sobald das Gemüse gut angebraten ist, kommt alles in eine Salatschüssel. Jetzt mischt ihr vorsichtig das Pesto und den Balsamico unter.

Die kleinen Tomaten könnt ihr halbieren oder auch vierteln, so wie ihr es am liebsten habt.

Sobald die Nudeln gar sind schüttet ihr das Nudelwasser ab und macht auch diese mit in die Salatschüssel. Die kleinen Tomaten kommen zum Schluss mit dazu, damit sie nicht zu matschig werden und lange knackig bleiben.

Tipp: Macht einen Schuss Weißwein oder Brühe mit an den Nudelsalat – vor allem, wenn er durchziehen soll. So bleibt er saftig und wird nicht zu trocken.

FÜR DAS PESTO:

Alle Zutaten werden mit einem Mixer, ggf. auch einem Pürrierstab, zu einem leckeren Pesto gemixt.

Sobald sich alles vermischt hat könnt ihr das Basilikumpesto in Gläser abfüllen. Anschließend macht ihr noch einmal einen großzügigen Schuss Olivenöl oben drauf, damit das Pesto auch länger haltbar ist.