

NUDELSALAT MIT WALNUSS-RUCOLA-PESTO

NUDELSALAT MIT WALNUSS-RUCOLA-PESTO

Eigentlich wollte ich „nur“ drei Salate für mein Geburtstagsbuffet machen. Den Bulgursalat und den Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, weil die beide immer so beliebt sind, und einen frischen grünen Salat mit dem Besten aus dem Garten, Oliven, Mais und Schafskäse... ach ja, und den Bohnensalat mit Speck. Glücklicherweise habe ich, wie immer, morgens doch Zweifel bekommen ob das reicht und habe noch einen weiteren Nudelsalat gemacht - nämlich diesen Nudelsalat mit Walnuss-Rucola-Pesto hier. Und was soll ich sagen - es gab tatsächlich nur einen winzigen Rest!



ZUTATEN FÜR 6-8 PERSONEN:

500g Fusili oder Farfalle

250g Walnüsse

100g Rucola

70ml Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 Tomate

Pfeffer & Salz

3 EL Balsamicoessig

1 EL Honig

1 Chili

ZUBEREITUNG:

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen, eine Tasse vom Kochwasser abnehmen und beiseite stellen. Die Pasta abgießen und abkühlen lassen.

Für das Pesto zwei Drittel der Walnüsse, den geschälten und grob gehackten Knoblauch, die Chili, zwei Drittel vom Rucola, die geviertelte Tomate, Essig, Öl, Pfeffer, Salz und Honig zusammen mit dem Kochwasser in den Standmixer geben.



So lange mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind – am besten einmal stark mixen und dann ein paar Mal die Interval-Taste nehmen damit sich alles vermischt und dann weiter stark mixen. Aber das ist nur meine Vorgehensweise und stark abhängig von eurem Mixer. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Die Pasta mit dem Pesto vermischen. Die restlichen Nüsse grob hacken und den Rucola in kleinere Stücke schneiden. Beides dazu geben und untermengen.



Gut mischen und den Nudelsalat mit Walnuss-Rucola-Pesto etwas ziehen lassen. Nochmals abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Greift zu!



© katha-kocht!