

TOMATEN-PESTO NUDELSALAT

TOMATEN-PESTO NUDELSALAT

Neben Raclette, Brot und zahlreichen Dips habe ich auch einen Nudelsalat zu Silvester gezaubert. Um ehrlich zu sein hätte davon auch die Hälfte gereicht, aber besser zu viel als zu wenig. Aus dem Rest habe ich die Tage einen Auflauf gemacht, das Rezept folgt in Kürze. Ich habe mich auf jeden Fall für einen Pesto Salat entschieden, weil die ganzen Dips und Saucen schon einiges an Mayo enthalten und auch der Raclettekäse nicht gerade einer von der leichten Sorte ist – da sollte wenigstens der Nudelsalat etwas frischer daher kommen.



Zutaten für 1 große Schüssel:

500g Farfalle

Salz

1 Bund Petersilie

4 große Tomaten

100g gemahlene Mandeln

50g Parmesan

50 ml Olivenöl

4 in Öl eingelegte Knoblauchzehen (oder 2 frische)

1/2 rote Zwiebel

1 Glas getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

Pfeffer

5-6 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Farfalle 12-15 Minuten in Salzwasser kochen bis sie gar sind. In dieser Zeit die Tomaten vierteln, den Parmesan fein reiben und beides zusammen mit dem ganzen Glas getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten (samt Öl), den gemahlene Mandeln, den Knoblauchzehen, der fein gehackten Zwiebel, dem Olivenöl und der grob gehackten Petersilie in den Standmixer geben. Zwei Kellen Nudelwasser dazu geben (so spare ich mir einiges an Öl) – wer möchte kann aber auch mehr Olivenöl nehmen.



Deckel drauf und zu einem feinen Pesto verarbeiten. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die fertigen Nudeln abgießen und zum Abkühlen beiseite stellen. Wenn die Nudeln kalt sind halte ich das Sieb kurz unter kaltes Wasser, dann kann man sie perfekt wieder auflockern und mit dem Pesto vermischen.

Den Salat nach Möglichkeit 1 Stunde ziehen lassen. Ich garniere ihn noch mit etwas frischer Petersilie bevor er auf den Tisch kommt.

Kurz vor dem Servieren nochmal abschmecken, ich musste noch mit etwas Salz nachwürzen.

Einfach und lecker!

