

NUDELSALAT MIT OLIVENPESTO

NUDELSALAT MIT OLIVENPESTO

Diesen Nudelsalat habe ich ursprünglich mal als Begleiter für ein Event-Rezept gemacht. Welches Event? Das waren damals die Meat Loafs in der frying Pan - ich sage nur eins: ich habe die ganze Zeit gesungen (zum Leid der armen Katzen)! Der Salat war auf jeden Fall so lecker, dass er ein eigenes Rezept verdient hatte. Und mittlerweile gab es ihn schon mehr als einmal - da hat er natürlich auch ein paar hübsche neue Fotos und die eine oder andere kleine Modernisierung bekommen. So passt er nicht nur zu Bouletten, sondern auch zu Hähnchenspießen oder als Grillbeilage sehr gut!



ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN:

200g Hörnchennudeln

1 EL Olivenöl

1 kleines Bund Basilikum

3 mittelgroße Tomaten

1 Knoblauchzehe

75g grüne Oliven ohne Stein

1 kleine, rote Chili

3 Tomaten

10g Parmesan

1/2 kleine Zwiebel

1 EL Balsamico Essig

ZUBEREITUNG:

Für die Pasta einen Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen.

Für das Pesto zwei Tomaten vierteln, die Hälfte der grünen Oliven, die geschälte Knoblauchzehe, die Chili, das Basilikum (bis auf 3-4 Blättchen) samt Stängelchen und den geriebenen Parmesan in den Mixer* geben. Das Olivenöl und den Balsamico dazu geben und alles mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Das Olivenpesto mit Pfeffer, Salz und bei Bedarf noch etwas Balsamico abschmecken.

Das Olivenpesto mit den Hörnchennudeln vermengen und nach Möglichkeit wenigstens 30 Minuten ziehen lassen, lieber etwas länger wenn ihr die Zeit habt.



Die verbliebenen Oliven in Scheiben schneiden, die letzte Tomate vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Basilikumblätter in klein zupfen und die Zwiebel sehr, sehr fein hacken. Die frischen Zutaten unter den Nudelsalat mit Olivenpesto heben und alles ein letztes Mal mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Super frisch und würzig.



Guten Appetit!



© katha-kocht!