

Nudelsalat mit Basilikum

Zutaten:

300 g kleine Nudeln
1 Zucchini
2 Paprikaschoten
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 mittelgroße Möhren
100 g Basilikumpesto (Fertigprodukt)
40 g Parmesankäse (gerieben)
2 EL Balsamicoessig
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser al dente kochen.
- Gekochte Nudeln mit kaltem Wasser erschrecken.
- Paprika und Zucchini in kleine Würfel schneiden.
- Möhren fein raspeln.
- Zwiebel, Knoblauch und Frühlingszwiebel klein hacken.
- Kleingehacktes mit 2 EL Öl glasig dünsten.
- Gemüse, Restöl und Balsamico zugeben.
- Salzen und Pfeffern.
- Alles zusammen etwa 5 Minuten garen.
- Gemüse und Nudeln vermengen.
- Parmesan und Pesto untermischen.
- Noch einmal mit den Gewürzen abschmecken.
- Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.