



Pesto- Nudelsalat

Rezept für 6 Portionen:

- 500 g Farfalle
- 3 Lauchzwiebeln
- 20 Cocktailtomaten
- 300 g Champignons
- 50 g Pinienkerne
- 200 g Basilikum Pesto
- 1 Becher saure Sahne
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl



Zubereitung:

Farfalle in Salzwasser kochen und abkühlen lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Tomaten vierteln, Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden.

Champignons putzen und in Olivenöl abraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alle Zutaten bis auf die Pinienkerne in eine große Salatschüssel geben. Pesto mit saurer Sahne und 2 EL Olivenöl vermischen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Sauce zu den Nudeln geben und vorsichtig umrühren. Vor dem Servieren mit Pinienkernen bestreuen.