



Mediterraner Nudelsalat

Zutaten:

50g Ruccola

1 rote Paprika

100g Zott Mozzarella Minis

100g Barilla Integrale

30ml Bertolli Pesto

200g Baguette

etwas Pfeffer, schwarz frisch gemahlen

etwas Salz

etwas Aceto Balsamico Creme

20ml Olivenöl

20g Pinienkerne

80g Cocktailtomaten bunt

Zubereitung:

Barilla nach Anleitung kochen.

Rucola, Rote Paprika und Cocktailtomaten waschen und trocknen.

Paprika halbieren, entkernen und sehr feinkubeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun schwenken. Baguette aufbacken.

Nudeln abgießen, kurz kalt abschrecken und in eine Schüssel geben. Tomaten und Paprika dazu geben. Mozzarella Minis dazu geben. Pesto einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat auf einem Teller platzieren. Dann Rucola darauf verteilen und Olivenöl darüber träufeln. Aceto Balsamico Creme auf den Salat geben und mit Pinienkernen bestreuen. Zum Schluss mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abrunden und mit Baguette servieren.