**Nudel-Pesto-Salat mit frischem Rucola** (für 6 Personen)

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten** | **Materialien** |
| 500 g Nudeln | Topf |
| Salzwasser | Rührlöffel |
| 200 g Rucola | Durchschlag |
| 1,5 Gläser getrocknete Tomaten in Kräuter-Marinade (insg. 480g) | hohe Rührschüssel |
| 1 Glas (190g) Pesto | Pfanne |
| 8 EL Olivenöl (bei Bedarf mehr) | Messer |
| 1 - 2 Pck. Fertigmischung für Salatsauce (Knorr - Salat der Saison – für Feldsalat) | Gabel |
| 200 g Parmesan, gehobelt | Teller |
| 2 Zehen Knoblauch (oder mehr) | Knoblauchpresse |
| 1 Glas (Abtropfg. 155g) Oliven, schwarze, entsteint |  | |
| 150g Pinienkerne |  | |
| Balsamicoessig – nach Geschmack |  | |

**Zubereitung**

1. Nudeln im Salzwasser bissfest kochen, mit kaltem Wasser kurz abschrecken und im Durchschlag zur Seite stellen.
2. In einer hohen Rührschüssel das Glas Pesto mit dem Olivenöl und der Gartenkräutermischung verrühren (evtl mit mehr Öl verdünnen)
3. ein wenig Balsamico hinzugeben
4. Knoblauch schälen und dazupressen
5. Nudeln zur Soße geben, alles gut verrühren
6. Pinienkerne kurz in der Pfanne anrösten, abkühlen lassen, unter den Salat heben
7. getrocknete Tomaten kleiner schneiden
8. Oliven halbieren
9. mit dem gewaschenen Rucola zu den Nudeln geben
10. alles ordentlich verrühren
11. ¾ des gehobelten Parmesan unterheben - Rest zur Deko über den Salat geben