

Pesto-Rosso-Nudelsalat

Das Rezept von dem Pesto Rosso-Nudelsalat ist schnell zubereitet und bringt Abwechslung auf den Tisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 28 min



Zutaten

250 g	Tagliatelle (oder Spaghetti)
100 g	getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
80 ml	Öl (von den eingelegten Tomaten)
1 Stk.	Knoblauchzehe
10 Blätter	Basilikum
25 g	Parmesan (z. B. Grana Padano)
15 g	Mandelstifte (oder Pinienkerne)
1 TL	Sambal Oelek (oder n. B. Chili)
2 EL	Rotwein
0.5 EL	Tomatenmark
75 g	Mayonnaise
50 g	Sauerrahm
Nach Belieben	Salz und Pfeffer
125 g	Mini-Mozzarella-Kugeln
8 Stk.	Cocktailtomaten
4 Stk.	Gewürzgurken

Zubereitung

1. Für den **Pesto Rosso-Nudelsalat** zuerst die Mandelstifte (oder Pinienkerne) in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten.

2. Diese anschließend in ein Schälchen geben und abkühlen lassen.
3. Dann die Pasta (mittig einmal durchbrechen) nach Packungsanleitung bissfest kochen, über einem Sieb abgießen, kalt abschrecken und unter mehrmaligen Wenden abkühlen lassen.
4. Parallel das Pesto zubereiten. Dazu die eingelegten Tomaten, das Öl von den Tomaten (wahlweise Olivenöl), Knoblauch (gepresst), Basilikum, Parmesan (gerieben), die gerösteten Mandelstifte bzw. Pinienkerne, Sambal Oelek, Rotwein und Tomatenmark in ein hohes Gefäß geben.
5. Nun alles mit einem Pürierstab fein pürieren.
6. Jetzt die Mayonnaise und den Sauerrahm unterrühren.
7. Danach die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anmerkung: Wem die Sauce zu dicklich ist, der kann noch etwas von dem Gurkenwasser oder ein Schuss Öl hinzufügen.
8. Als nächstes die Mini-Mozzarellas abtropfen lassen, die Gurken in Scheiben schneiden und die Cocktailtomaten halbieren.
9. Dann die Pasta, die Sauce, die Mini-Mozzarella, die Cocktailtomaten und die Gurkenscheiben in eine Schüssel geben (nach Belieben etwas für die Dekoration zurückhalten) und gründlich vermengen. Den Salat anschließend servieren oder bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Der Pesto Rosso-Nudelsalat schmeckt als Beilage zu Fleischgerichten oder pur mit frischem Gebäck (z. B. Baguette oder Weißbrot) und einem Gläschen Rotwein.