

Rezept

Grüner Pasta-Salat

Ein Rezept von Grüner Pasta-Salat, am 28.06.2026

Zutaten

300 g grüne Bandnudeln	Salz
250 g Cocktailtomaten	2 kleine Gärtnergurken
1 Bund Rucola	200 g Mini-Mozzarellakugeln
1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe
1 EL Pinienkerne	40 g geriebener Parmesan
4 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig
3 EL Zitronensaft	2 EL Brühe oder Fond
Pfeffer	schwarze Oliven

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen, abgießen, abtropfen und abkühlen lassen. Tomaten, Gurken und Rucola waschen. Tomaten halbieren, Gurken längs halbieren und in Scheiben schneiden, Rucola putzen und, falls nötig, in kleinere Stücke schneiden.
2. Tomaten, Gurken, Rucola und Bandnudeln in einer Schüssel mischen. Die Mozzarellakugeln abtropfen lassen und vorsichtig unter den Salat heben.
3. Basilikum säubern, die Blättchen grob hacken. Knoblauch schälen und grob hacken. Beides mit Pinienkernen und Parmesan im Blitzhacker fein zerkleinern. In eine kleine Schüssel füllen, Öl, Essig, Zitronensaft, Brühe oder Fond, Salz und Pfeffer unterrühren und das Pesto zum Salat geben. Gut mischen, abschmecken und mit den Oliven garnieren.