

## Rezept

# Italienischer Nudelsalat mit grünem Pesto

Ein Rezept von Italienischer Nudelsalat mit grünem Pesto, am 09.06.2026

## Zutaten

|  |  |
|--|--|
| <b>120 g</b> Farfalle (Schmetterlingsnudeln) | Salz   |
| <b>200 g</b> Cocktailtomaten                 | <b>1</b> kleine Gärtnergurke                             |
| <b>1/2 Bund</b> Rucola                       | <b>1</b> rote Zwiebel                                    |
| <b>100 g</b> Mini-Mozzarellakugeln           | <b>1/2 Bund</b> Basilikum                                |
| <b>1</b> kleine Knoblauchzehe                | <b>1 EL</b> Pinienkerne                                  |
| <b>1 EL</b> frisch geriebener Parmesan       | <b>1 EL</b> Olivenöl                                     |
| <b>2 EL</b> Weißweinessig                    | <b>5-6 EL</b> Gemüsefond (aus dem Glas) oder Gemüsebrühe |
| schwarzer Pfeffer                            | <b>8</b> schwarze Oliven zum Garnieren nach Belieben     |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Die Farfalle in schwach gesalzenem Wasser bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. Cocktailtomaten, Gurke und Rucola waschen. Tomaten halbieren. Gurke längs teilen und in Scheiben schneiden. Von der Rucola die harten Stiele abschneiden, die Blätter in Stücke schneiden.
2. Die Zwiebel schälen, halbieren und in schmale Streifen schneiden. Tomaten, Gurken, Rucola, Nudeln und Zwiebeln in eine Schüssel geben und vermischen. Die Mozzarellakugeln abtropfen lassen und unter die Salatzutaten heben.
3. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls grob hacken. Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne und Parmesan in den Blitzhacker geben und fein zerkleinern. Alles in eine kleine Schüssel füllen.
4. Olivenöl, Essig, Gemüsefond oder Brühe, Salz und Pfeffer zur Basilikummischung geben und unterrühren. Die Pestosauce über den Salat gießen, untermengen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Den Salat auf tiefen Tellern anrichten und nach Belieben mit den Oliven garnieren.