



MEIN LIEBLINGSREZEPT 6 VON 12. *Andreas Buhl. Der Marmeladenladen.*

Bärlauch-Pesto-Nudelsalat



ZUTATEN

4 Portionen | Dauer ca. 60 Min.

- 500g Spirelli-Nudeln
- 1 Glas Bärlauch-Pesto Spezial
- 2 Fleischtomaten
- 1 Handvoll Rucola-Salat
- 50ml weißer Balsamico-Essig
- Pfeffer und Salz

- 1 Nudeln bissfest kochen.
- 2 Tomaten in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Salz würzen.
- 3 Rucola in warmem Wasser waschen und zehn Minuten darin liegen lassen (entzieht dem Rucola die Bitterstoffe).
- 4 Bärlauch-Pesto Spezial und Essig in einer großen Schüssel mischen. Die restlichen Zutaten (außer Rucola) dazugeben. Salzen und pfeffern. Mindestens zwei Stunden ziehen lassen.
- 5 Vor dem Servieren Rucola zugeben und gegebenenfalls nachwürzen.

Schmeckt pur und/oder auch zu allem vom Grill.



Nächstes Rezept im Juli: Neubauer's Eichwaldhof.