

Nudel-Pilz-Salat mit Rucola-Pesto

Salate » Nudel-Salate

Zutaten (4 Personen)

- » 2 EL Pinienkerne
- » 50g Rucola
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 40g Parmesan
- » 9 EL Olivenöl
- » 250g Austernpilze
- » 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 6 Tomate(n)
- » 250g Penne
- » Salz & Pfeffer
- » 1-2 EL Balsamico Essig

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten. Rucola abbrausen, trockenschütteln und grob zerkleinern. Den Knoblauch abziehen und vierteln. Den Parmesan in Stücke teilen. Alles zusammen im Mixer mit 8EL Olivenöl pürieren.
2. Pilze putzen, abreiben, größere Exemplare zerkleinern. 1EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze kurz darin anbraten. Lauchzwiebeln abbrausen, putzen und in Ringe schneiden. Die Tomaten waschen und in Spalten teilen.
3. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. In eine große Schüssel geben.
4. Die vorbereiteten Zutaten sowie das Pesto zufügen und alles gut miteinander vermengen. Den Nudel-Pilz-Salat würzig mit Pfeffer und Balsamico-Essig abschmecken. Etwa 15min ziehen lassen und servieren.

Nährwerte: 560kcal/E16g/F31g/KH54g pro Portion

angelegt am: 27.01.2004

Rezept-Nr: 867

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke