



## Italienischer Nudelsalat, VeganGenial

mit Orecchiette – typische Pasta aus Apulien und Basilikata

### Zutaten für 2:

150	g	Orecchiette, Hörnchen andere kleine Pastaarten
1		große Hand Basilikum
40	ml	Olivenöl, kaltgepresst
1	ST	Knoblauchzehe
1	EL	Pinienkerne
		Salz und frisch gemahlener Pfeffer oder
1	ST	Chilischote - entkernt und in feine Streifen geschnitten
40	g	Rucola, frisch gewaschen
100	g	Kirschtomaten, geviertelt

Balsamicoessig weiß, nach Geschmack - nicht zu viel. . .

### Herstellung:

1. Die Nudeln bissfest in viel Salzwasser kochen und rasch kalt abschrecken.
2. Basilikum und die restlichen Zutaten in ein Mixglas geben und gut mixen.
3. Die vorgekochten Nudeln und das Pesto in eine große Schüssel geben und vermengen.
4. Den Rucola und die Kirschtomaten unterheben und mit etwas weißem Balsamicoessig abschmecken
5. Eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Guten SommerAppetit 😊

