

Bunter Nudelsalat



Mengenangaben: 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Foto (c) Schär

Zutaten

| | |
|---------------|---|
| 300g | Nudeln für eine glutenfreie Variante: z.B. Schär Fussilli |
| 250g | Cocktailtomaten |
| 1 Stück | gelber Paprika |
| ½ Stück | Gurke |
| 1 Hand voll | Schwarze Oliven |
| 150g | Feta |
| 1 EL | frischer Schnittlauch gehackt |
| 2 EL | Pesto |
| 2 EL | Balsamicoessig |
| 4 EL | Olivenöl |
| 1 TL | Dijon Senf |
| ½ TL | Honig |
| 1 EL | warmes Wasser |
| nach Belieben | Salz, Pfeffer |



Bereitstellen

großer Topf,
kleine Schüssel
Schneidbrett,
Messer,
Kochlöffel

Zubereitung

1. Die Nudeln kochen, dann mit kaltem Wasser abkühlen und beiseite stellen.
2. Die Cocktailtomaten, Paprika, Gurke, Oliven und Feta klein würfeln und gemeinsam mit dem Schnittlauch zu den Nudeln geben.
3. In einer kleinen Schüssel Pesto, Olivenöl, Balsamicoessig, Senf, Honig und warmes Wasser zu einer Vinaigrette mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Sauce über die Nudeln und das Gemüse schütten und noch einmal abschmecken. Voilà!

Guten Appetit!