Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Sommerspecial / Kinder /

Mediterraner Nudelsalat

Nach einem Wochenende, an dem das Wetter nicht wirklich wusste was es wollte, können wir heute den Grill anschmeißen. Deutschland gegen Algerien – davor müssen wir uns stärken! Weil Nudeln bei Kindern und Erwachsenen ja eigentlich immer gehen, ist dieser Nudelsalat die perfekte Beilage zu unserer Bratwurst heute Abend. Ich drücke Deutschland die Daumen und wünsche allen einen schönen Fußballabend!

Zutaten für 6-8 Portionen

- 500 gr - Pasta
- 1 Portion - Pesto
- 20 gr - Pinienkerne
- 2 - Zucchini
- 100 gr - getrocknete Tomaten
- 60 gr - Parmesan
- 1 - Knoblauchzehe
- 2 EL - Olivenöl
- - Salz & Pfeffer
- - Zitronensaft

Zubereitung:

1. Die Pasta nach Anleitung al dente kochen.
2. Die Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und mit einem Messer zerdrücken.
3. Eine Pfanne erhitzen und das Olivenöl, zusammen mit der Knoblauchzehe, hineingeben. Nun die Zucchinischeiben hinzufügen und 3-4 Minuten braten. Wenn die Zucchinischeiben leicht braun sind, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
4. Die getrockneten Tomaten in feine Scheiben schneiden oder würfeln.
5. Den Parmesankäse hobeln.
6. Nun alle Zutaten (das Pesto, die Pinienkerne, die Zucchini, die getrockneten Tomaten, Salz, Pfeffer und nach Belieben auch etwas Zitrone) zu der gekochten Pasta geben und alles sehr gut miteinander vermengen.
7. Servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia