

# Mediterraner Nudelsalat



## Zutaten für 8 Portionen

500 g Fusilli (Spirelli-Nudeln)  
50 g Pinienkerne  
1 Zwiebel  
100 getrocknete Tomaten in Öl  
(abgetropft/Öl auffangen)  
150 Basilikum-Pesto  
40 g Balsamico, hell  
½ TL. Salz  
Pfeffer  
250 g Mozzarella (in Würfeln, 1 cm)  
50 g Rucola

## Zubereitung

Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest (al dente) kochen. In der Zwischenzeit Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne auf dem Herd rösten. Zwiebeln und getrocknete Tomaten zerkleinern. Anschließend mit dem Basilikum-Pesto, hellem Balsamico, Tomatenöl, ½ TL Salz und Pfeffer vermischen. Zusammen mit dem Mozzarella und den gerösteten Pinienkernen über die Nudeln geben, alles vermengen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Rucola unterheben, Salat abschmecken und servieren