Bunter Nudelsalat

Foto (c) Schär

Mengenangaben: 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

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!

© Mag. Veronika Macek-Strokosch
Ernährungswissenschafterin, Dipl. TCM-Ernährungsberaterin