

Einfacher Party-Nudelsalat

Zeit gesamt
25min



Zubereitungszeit
25min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten Mix	500 g
Zucchini	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	6 EL
Agavendicksaft	1 TL
Salz	
Fusilli	500 g
Bio Zitronen	1 St.
Rucola	100 g
Oliven, schwarz	100 g
Veganer Hirtengenuss	150 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Pinienkerne	4 EL
-------------	------

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, großer Topf, kleine Pfanne, Backblech mit Backpapier, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Tomaten und Zucchini waschen. Zucchini längs in dünne Streifen schneiden. Knoblauch schälen. Auf einem Backblech mit Backpapier Tomaten, Zucchini und Knoblauch mit 1 EL Olivenöl und Agavendicksaft vermengen, verteilen und im Ofen ca. 20 Min. rösten.
2. Derweil in einem Topf 5 l Salzwasser aufkochen. Nudeln im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
3. Zitrone heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Rucola waschen und abtropfen lassen. Oliven nach Belieben halbieren. Genießerblock mit den Händen grob zerkrümeln. Gemüse aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
4. In einem hohen Gefäß die Hälfte des Rucolas mit 5 EL Olivenöl, Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft und geröstetem Knoblauch fein pürieren. Rucolapesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Pinienkerne ca. 2 Min. goldbraun rösten.
5. In einer Schüssel den einfachen Party-Nudelsalat vermengen. Hierfür Nudeln, geröstetes Gemüse, Rucola, Oliven, Genießerblock und Pinienkerne in die Schüssel geben und mit Rucolapesto vermengen. Nudelsalat bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	775 kcal
Kohlenhydrate	105 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	32 g