

Pesto Nudelsalat

Zutaten für eine große Schüssel:

- 300 g Nudeln
- 4 EL [grünes Pesto](#)
- Mais (kleine Dose)
- 125 g Mini-Mozzarella
- 200 g Mini-Tomaten
- 1 EL Balsamico-Essig (weiß)
- frische Basilikumblätter
- Salz



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Zubereitung:

1. Koche zuerst die Nudeln in Salzwasser bissfest. Gieße sie dann unter kaltem Wasser ab und gib sie in eine große Schüssel.
2. Gieße den Mais ab und gib ihn zu den Nudeln.
3. Rühre jetzt das Pesto und den Balsamico-Essig unter.
4. Wasche die Mini-Tomaten ab und halbiere oder viertle sie. Auch den Mozzarella schneidest du etwas klein.
5. Spüle das Basilikum kurz ab und schneide es in Streifen.
6. Gib nun alles zu den Pestonudeln und verrühre es. Schmecke den Nudelsalat mit Salz ab.

Am besten schmeckt der mediterrane Nudelsalat, wenn er einige Zeit (am besten über Nacht) im Kühlschrank durchgezogen ist. Dort hält er sich übrigens problemlos 3-4 Tage.

Lasst es euch schmecken!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

