

Partyrezepte

At&T Salat

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Salat Party, Feier, Fest, Geburtstag, Vegetarisch, Italienisch

PESTO			
2	Becher Basilikumblätter	4	Knoblauchzehen, durchgepresst
3/4	Becher Parmesan, frisch gerieben		Oder: Becher Pesto, gekauft
1/4	Becher Romano Käse oder Parmesan	2	Fusilli Nudeln
0,33	Becher Pinienkerne	500	g
1/2	Becher Olivenöl, gutes		
GARNITUR			
12	Tomaten, getr. in Öl, in - feine Streifen geschnitten	0,33	Becher Pinienkerne, leicht geröstet
		1/2	Becher Parmesan, gerieben

Für das Pesto Basilikum, Käse, Pinienkerne und Knoblauch im Mixer feinmixen. Bei laufendem Messer Öl zugeben, bis eine cremige Paste entstanden ist (oder fertiges Pesto verwenden). Fussili in 3 cm Stücke brechen, al dente kochen.

Unter kaltem Wasser abspülen, gut abtropfen lassen. Pasta mit Pesto gut mischen, mit s abschmecken, in eine Schüssel geben. Mit den getrocknete Tomaten, Pinienkernen und Parmesan bestreuen.

Bei Raumtemperatur servieren.

Guter Partysalat, kann ruhig etwas durchziehen.

Passt gut zu gegrilltem Fleisch und Fisch.