

## Italienischer Nudelsalat aus der Servierschüssel von Pampered Chef®



*Nudelsalat Italienischer Art aus der Servierschüssel von Pampered Chef mit Parmesan gerieben auf der Microplan® feine Reibe*

### **Zutaten:**

200 g Penne Nudeln abkochen

1 Rote Paprika

1 Zwiebel

150 g Cocktail Tomaten

2 EL heller Balsamico Essig

1 kleines Päckchen Pinienkerne

Frisches Basilikum nach Bedarf

3 EL Bio Olivenöl

2 EL Orangen-Balsam-Essig von Zapfhahn \*unbezahlte Werbung\*

1 EL Senf

2 TL Pesto grün

50 g Parmesan

### **Zubereitung:**

Penne Nudeln nach Packungsanweisung abkochen.

In der Zwischenzeit die Tomaten, Zwiebel und Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden und in die mittlere Servierschüssel geben und darüber 2 EL heller Balsamico Essig träufeln.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Nun aus den restlichen Gewürzen und dem Senf mit dem Pesto eine leckere Marinade anrühren.

Die abgekochten und abgekühlte Nudeln zu den Tomaten und Paprika geben und darüber die leckere Salatsauce gießen und die gerösteten Pinienkerne dazu geben.

Alles gut rumrühren damit jede Nudel mit dem Dressing durchtränkt ist und obenauf den geriebenen Parmesan mit der feinen Microplane® Reibe reiben. Ein paar frische Basilikum Blätter runden diesen leckeren Nudelsalat ab.

Schön serviert in der Servierschüssel von Pampered Chef® ist dieser Nudelsalat ein Highlight auf jedem Tisch.

Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®