Italienischer Nudelsalat mit Pesto

Für 6 Portionen:

500 g Penne	1 Glas getrock. Öl-Tomaten	50 g Pinienkerne
1 Bund Rucola	Stiele Basilikum	250 g Cocktailtomaten
1 Glas Pesto, rot	Salz und Pfeffer	1 Pck. ital. Kräuter
Knoblauch		

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen und abkühlen lassen.
Die getrockneten Tomaten in Stücke schneiden. Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne ohne Fett anrösten. Rucola und Basilikum waschen und etwas zerrupfen.
Alle Zutaten miteinander mischen und den Salat mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Vor dem Servieren noch mal abschmecken.

NN am 06. Oktober 2009