



Mediterraner Nudelsalat mit Pesto & Walnüssen



Zutaten

Menge

2 Handvoll	Walnüsse
1 Handvoll	Schokoladen-Bonbons
1 Dose	Mais
1	Zucchini
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Salz
400 g	Farfalle
1 Pck.	Feta
1 Glas	Pesto Rosso

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 4399 kJ, 1051 kcal, 113 g Kohlenhydrate, 31,4 g Eiweiß, 56,3 g Fett, 34,5 mg Cholesterin, 9,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie **schnell**

Zubereitung

Was darf beim Grillen auf gar keinen Fall fehlen? Richtig, eine super leckere Beilage! Unser mediterraner Nudelsalat mit Pesto und Walnüssen ist wirklich die perfekte Grillbeilage. Die gekochten Nudeln werden dafür einfach mit Pesto, gerösteten Walnüssen, Feta, Zucchini und Mais vermengt und schon ist der Nudelsalat fertig. Das Rezept ist wirklich super einfach und mega schnell gemacht. Also worauf wartest du noch? Los geht's!

Step 1:

Zuerst kochst du die Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser. Die Nudeln anschließend abgießen und auskühlen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die restlichen Zutaten vorbereiten. Die Zucchini halbieren und in Scheiben schneiden. Den Feta würfeln und den Mais abtropfen lassen. Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Die Schokoladen-Bonbons grob hacken und zu den Walnüssen in die Pfanne geben. Die Schokolade unterrühren, schmelzen lassen und anschließend kannst du die Schoko-Walnüsse in einer Schüssel abkühlen lassen.

Step 3:

Jetzt kannst du die Nudeln mit dem Pesto vermengen. Den Mais, die Zucchinischeiben, den Feta und die Walnüsse unter die Nudeln mischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.