



Mediterraner Nudelsalat

Wunderbar würzig mit Peperoni und Pesto Calabrese, schmeckt dieser köstliche Nudelsalat mit Rigatoni herrlich nach der italienischen Küche.

Zutaten

4 Portionen

400 g Byodo Rigatoni, hell
170 g Tomaten, getrocknet in Öl
170 g Paprika, gegrillt in Öl
250 g Cocktailtomaten
50 g Rucola
50 g Pinienkerne
50 g Peperoni, in Öl
2 EL Byodo Pesto Calabrese
2 EL Tomaten-Paprika Mark
2 EL Byodo Olivenöl nativ extra, aus Italien
2 EL Condimento Bianco
Byodo Meersalz
Pfeffer

Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Getrocknete Tomaten, Paprika und Peperoni klein schneiden. Cocktailtomaten halbieren und den Rucola waschen.

Die bissfesten Nudeln abgießen und auskühlen lassen. Währenddessen die Pinienkerne in der Pfanne ohne Öl anrösten. Pesto und Tomatenmark mit den Nudeln in einer großen Schüssel verrühren. Getrocknete Tomaten, Paprika, Peperoni und frische Tomaten dazugeben. Olivenöl und Essig darüber geben und alles gut vermengen.

Zum Servieren Rucola und Pinienkerne unterheben. Den Nudelsalat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Für eine proteinreichere Ernährung eignen sich auch die **Makkaroni, Protein PLUS** ideal für den mediterranen Nudelsalat. Mit 20% Proteingehalt schmecken sie trotzdem, wie Pasta schmecken soll – perfekt für alle, die Pasta lieben.