



Nudelsalat

🕒 25 min 🍴 4 Portionen

Du brauchst:



- 🍴 300 g Farfalle
- 🍴 120 g getrocknete Tomaten
- 🍴 120 g Schafskäse
- 🍴 1 Knoblauchzehe
- 🍴 60 g Kürbiskerne
- 🍴 1 Hand voll Basilikum
- 🍴 30 ml Olivenöl
- 🍴 Salz, Pfeffer

So wird's gemacht:



Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen.

In der Zwischenzeit die Tomaten klein schneiden und den Schafskäse würfeln. Den Knoblauch fein reiben oder durch eine Presse drücken.

Die Basilikumblätter zupfen und nach Belieben klein schneiden.

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Die gekochten Nudeln abgießen und leicht abkühlen lassen. Alle Zutaten in eine große Schüssel. Das Olivenöl darüber verteilen und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Kürbiskerne sind eine großartige regionale und preisgünstigere Alternative zu Pinienkernen. Außerdem könnten Sonnenblumenkerne oder gehackte Walnüsse verwendet werden.

Der Salat kann sowohl warm als auch kalt gegessen werden.