

Nudelsalat mit Kürbiskernprotein-Pesto



Zubereitungsinformationen



Portionen
2



Zubereitungszeit
20 Minuten



Schwierigkeitsgrad
Einfach

Nudeln mit Basilikum-Pesto ist ein italienischer Klassiker. Aber haben Sie schon einmal Kürbiskernpesto ausprobiert? Nein? Dann ist unser Sommerlicher Nudelsalat mit leckerem Kürbiskernprotein-Pesto bestimmt etwas für Sie!

Vielen Dank [Nina](#), dass du dein Rezept mit uns teilst.

Zutaten

Für das Pesto:

50 g Avocado

30 g Kürbiskerne

1 EL [Raab Bio Kürbiskern Protein Pulver](#)

2 EL kaltgepresstes Olivenöl

1 EL Kürbiskernöl

1 Handvoll Basilikum

Saft einer halben Zitrone

1 TL Salz, etwas Pfeffer

Für den Nudelsalat:

120 g Dinkel-Vollkorn-Fusilli

8 Cocktail-Tomaten

100 g Mais

1/4 Gurke

1 kleine Spitzpaprika

1 Frühlingszwiebel

So wirts gemacht

1. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, Salz zugeben und die Nudeln für die auf der Packung angegebene Zeit kochen.
2. Währenddessen das Gemüse für den Nudelsalat kleinschneiden und den Mais abtropfen lassen.
3. Alle Zutaten für das Pesto in einen Mixer geben und solange durchmischen, bis es die gewünschte Konsistenz hat. Das fertig gemixte Pesto abschmecken und bei Bedarf noch nachwürzen.
4. Die fertigen Nudeln kalt abschrecken und mit dem kleingeschnittenen Gemüse vermischen.
5. Das Pesto unterheben, den Nudelsalat anrichten und mit ein paar Kürbiskernen, etwas Avocado und ein paar Blättern frischem Basilikum servieren.

Rezept drucken