„LOZZISALAT“ – NUDELSALAT À LA PESTALOZZI

ZUTATEN FÜR CIRCA 4 PORTIONEN

- 300 Gramm Vollkornnudeln
- 200 Gramm Mozzarella 45 Prozent Fett in Trockenmasse
- 175 Gramm getrocknete Tomaten, in Öl
- 175 Gramm Rucola
- 60 Gramm Pinienkerne
- 80 Milliliter Olivenöl
- 3 Esslöffel Balsamico
- 1 Teelöffel Pesto alla Genovese
- 1 Teelöffel Senf
- 1 Teelöffel Honig
- Salz und Pfeffer
- Parmesan, frisch gerieben

ZUBEREITUNG

Nudeln bissfest kochen und abkühlen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne leicht anbräunen, die getrockneten Tomaten und den Mozzarella in kleine Würfel schneiden und den gewaschenen Rucola zerkleinern. Alle Zutaten in einer großen Schüssel gut durchmischen, salzen und pfeffern.

Für das Dressing Öl, Essig, Pesto, Senf und den Honig miteinander verrühren.

Alles gut durchmischen und mit dem frisch geriebenen Parmesan garnieren.

Je nach Verwendung der Zutaten können folgende Allergene enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide/Weizen, Ei, Milch, Schalenfrüchte/Cashewnüsse, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid und Sulfit, Lupine, Sesam

Rezept: Pestalozzischule Forchheim, Staatliches Sonderpädagogisches Förderzentrum
Foto: KErn/Dr. Christiane Brunner