

# In der Küche mit Gießmo & Gießela

## Nudelsalat



Ihr braucht:

- 250 g Nudeln (am besten Vollkorn)
- Salz und Pfeffer
- Einige TL grünes Pesto
- Cocktailtomaten, etwa 200 – 250 g (andere Tomaten gehen auch)
- 1 Packung (Mini-) Mozzarella



Kocht die Nudeln nach Packungsanleitung in leicht gesalzenem Wasser bissfest gar und lasst sie abkühlen. Die Flüssigkeit vom Mozzarella abschütten. Habt ihr keinen Minimozzarella, könnt ihr den Mozzarella einfach in 2x2 cm Würfel schneiden. Die Cocktailtomaten werden halbiert (normale Tomaten auch in Würfel schneiden).

Gebt Nudeln, Tomaten und Mozzarella in eine ausreichend große Schüssel. Jetzt fügt ihr noch das Pesto hinzu, etwa 4 TL. Wer mehr mag, gibt noch etwas dazu.



Alles gut umrühren und probieren. Wer möchte kann noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Verzehr darf der Nudelsalat im Kühlschrank noch schön durchziehen. Er schmeckt aber direkt nach der Zubereitung auch schon sehr lecker!

Tipp: Mit Bohnen oder Kichererbsen wird der Nudelsalat noch etwas nährstoff- und proteinreicher, was dich länger satt hält.

