



Nudelsalat mit rotem Pesto



Zutaten

- 400 Gramm Rigatoni
- 10 Paprika (Mischung aus rot, gelb und orange)
- 1 rote Zwiebel
- 125 Gramm Ricotta-Käse
- 1 Zitrone (Saft und Schale, für den Ricotta)
- 0.5 Zitrone (Saft, für das Dressing)
- 1 Knoblauchzwiebel
- 60 Gramm Henri Willig Biskuitkäse mit rotem Pesto
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel weißer Balsamico-Essig
- 1 Esslöffel Honig oder Ahornsirup
- 2 Teelöffel milder Senf
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Eine Handvoll Basilikum
- Extra Olivenöl für den Knoblauch und die Paprika

Sie suchen nach einem sommerlichen Nudelsalat? Dieser Nudelsalat mit rotem Pesto-Käse bringt sofort eine sonnige, sommerliche Stimmung auf den Teller. Mit gerösteten Paprikaschoten, weichem gepufften Knoblauch und cremigem Zitronen-Ricotta schmeckt man den Sommer in jedem Bissen. Perfekt für ein leichtes Mittagessen oder ein gemütliches Abendessen mit Freunden und Familie. Und das Beste daran? Sie können es endlos variieren und ihm Ihre eigene Note geben.

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 200°C vorheizen.
- 2: Die äußere Schale der Knoblauchknolle entfernen, aber die Zehen dran lassen. Schneiden Sie auch die obere Spitze der Knolle ab und legen Sie sie auf ein Stück Alufolie, beträufeln Sie sie mit Olivenöl und etwas Salz. Die Folie zusammenfallen und das Päckchen für 45 Minuten in die Mitte des Ofens stellen.
- 3: Die Paprikaschoten halbieren, die Kerne entfernen und mit der offenen Seite nach unten auf ein Backblech legen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer bestreuen und 30 Minuten im Ofen rösten. Dann abkühlen lassen und in Streifen schneiden.
- 4: Die Nudeln nach den Anweisungen auf der Packung kochen. Anschließend unter kaltem Wasser abspülen und mit etwas Olivenöl vermischen, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.
- 5: Die rote Zwiebel in dünne Ringe schneiden und das Basilikum in kleine Stücke reißen.
- 6: Den Ricotta mit der Schale und dem Saft einer halben Zitrone mischen.
- 7: Die gepufften Knoblauchzehen aus der Zwiebel pressen und in einer kleinen Schüssel mit Olivenöl, Honig, Zitronensaft und Senf zu einem glatten Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8: Die Nudeln mit der Paprika, der roten Zwiebel, dem Basilikum und dem Dressing mischen.
- 9: Die Pasta auf die Teller verteilen. Mit Zitronen-Ricotta bestreuen und zum Schluss den roten Pesto-Käse von Henri Willig darüber raspeln. Buon appetito!

TIPP: Sie mögen den scharfen Geschmack von roten Zwiebeln nicht? Dann legen Sie die Zwiebelringe für 10 Minuten in eine Schüssel mit Wasser, um den scharfen Geschmack etwas abzumildern.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Welche Nudeln eignen sich am besten für einen Nudelsalat?

Für einen Nudelsalat mit gebratenem Gemüse und cremigem Ricotta eignen sich am besten feste Nudeln wie Penne, Fusilli oder Farfalle. Sie halten das Dressing gut und behalten ihre Konsistenz, auch wenn der Salat eine Weile steht.

Guten Appetit!

Dieser sommerliche Nudelsalat schmeckt so, wie er ist, aber Sie können ihn sehr variieren. Fügen Sie zum Beispiel zusätzliches Gemüse wie Kirschtomaten, Zucchini oder Gurken hinzu, oder ersetzen Sie das Basilikum durch Rucola oder Minze, um einen anderen, frischen Geschmack zu erzielen. Spielen Sie auch mit dem Käse: Probieren Sie anstelle von rotem Pesto jungen Ziegenkäse oder einen leckeren gereiften Käse. So können Sie jedes Mal einen Nudelsalat zubereiten, der perfekt zu Ihren Sommermomenten passt!

Dieses Rezept wurde von [Cyn In Cooking](#) in Auftrag gegeben.
