



Veganer Nudelsalat mit Pesto Verde und Kirschtomaten

ZUTATEN 2 PORTIONEN

- etwa 150 g trockene Vollkorn- oder Dinkelnudeln oder etwa 300 g frische/bereits gekochte Nudeln
- 6 bis 8 Cherrytomaten
- 2 bis 4 EL Pesto Verde
- Pfeffer
- optional: Veganer Parmesan (Fertigprodukt aus dem Kühlregal) und frischer Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Die Nudeln nach Packungsangabe bissfest garen. In einem Sieb abgießen und abkühlen lassen.
2. Die abgekühlten Nudeln mit dem Pesto in einer Schale vermengen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Auf einen tiefen Teller zuerst die Pesto-Nudeln darüber anrichten. Abschließend mit den zugeschnittenen Cherrytomaten belegen. Wer mag, verfeinert seinen Nudelsalat Pesto Verde mit etwa zwei Teelöffeln geriebenen veganen Parmesan und frischem Basilikum.

