



Rezept

## Vegetarische Spieße mit mediterranem Nudelsalat

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 350 g Riffel-Nudeln
- Salz
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer a. d. Mühle
- 40 g Pinienkerne
- 350 g Cocktailtomaten
- 300 g Olivensalat
- ca. 200 ml Gartenkräuterdressing
- ½ Bund Basilikum
- 8 Florentinaspieße
- 8 Gemüsespieße
- 1 Glas grünes Pesto

**Zubereitung:**

Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen, abgießen, kalt abschrecken. In einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl und Pfeffer mischen, abkühlen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Tomaten waschen, halbieren. Beides zu den Nudeln geben. Olivensalat zugeben. Alles mit Dressing vermengen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, grob zerschneiden, kurz vor dem Servieren unter den Salat heben. Spieße auf dem mit Öl bepinselten Grillrost unter Wenden ca. 7 Min. rundherum grillen. Mit etwas Pesto bestreichen und mit Nudelsalat servieren.