



Nudelsalat

- ★ Schwierigkeitsgrad: einfach
- L Zubereitung: 20 Minuten
- 🍴 Reicht für 4 Portionen

Zutaten

4 Portionen

FruchtBar Zutaten

150 g Bunte Bio Nudeln
1 Bio Tomatensoße

weitere Zutaten

0,5 Zucchini
1 Pack Mini Mozzarella
50 g Kichererbsen
8 Kirschtomaten, bunt
30 g Oliven in Scheiben
20 g Pinienkerne
Basilikum nach Belieben
etwas Olivenöl

Zubereitung

Bunte Bio Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Mit der Tomatensoße vermischen und auskühlen lassen. Zucchini in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl braten. Danach die Pinienkerne ohne Fett, bei kleiner Hitze in der Pfanne rösten. Die Kichererbsen, Kirschtomaten, Oliven, Mini-Mozzarellakugeln und die Pinienkerne unter die Nudeln mit der Sauce heben. Gegrillte Zucchini dazu und mit Basilikumblättern verschönern.

Guten Appetit!

Dazu brauchst du

- Kochtopf
- Nudelsieb
- Pfanne
- Schüssel



Du hast das Rezept ausprobiert? Dann verlinke uns [@fruchtbarewelt](#) auf Instagram und nutze den Hashtag [#fruchtbareweltrezepte](#)

