



GLUTENFREIER PESTO-NUDEL-SALAT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 400 g glutenfreie dmBio Reis-Mais-Fusilli
- 130 g dmBio Pesto Basilico mit Pinienkernen
- 60 g dmBio Kalamon Oliven ohne Stein, in Hälften geschnitten
- 250 g Kirschtomaten, in Hälften geschnitten
- 1 gelbe Paprika, klein gewürfelt

NACH BELIEBEN

- 200 g Fetakäse, zerkrümelt
- 2 Handvoll Basilikumblätter, gehackt
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

Reis-Mais-Fusilli nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser al dente kochen. Von Zeit zu Zeit umrühren. Nach Ablauf der Kochzeit Pasta abgießen und gut abkühlen lassen. Nudeln mit Pesto, Oliven, Kirschtomaten und Paprika mischen. Nach Belieben Feta hinzugeben. Mit Basilikum und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und servieren.

ZUBEREITUNGZEIT ca. 25 Minuten

