



Dauer: Mittel
Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Vorspeisen und Salate
Saison: Frühling Sommer
Für: 4 Personen
Verfasst von: Franziska Präauer

## Zutaten

### Nudelsalat

500 G Spiralnudeln

1 STUECK Kohlrabi

3-4 EL Olivenöl

4 STUECK Frühlingszwiebeln

2 KLEINE
STUECK Gurken

STUECK Paprika (je nach Größe)

0,5 BUND	Radieschen
1 RISPE	Cherrytomaten
1 KLEINE DOSE	Mais
50 G	gehackte Haselnusskerne
Pesto	
1-2	mittelgroße Knoblauchzehen
100 ML	Olivenöl
100 G Haselnüsse im Ganzen- müssen nicht geschält sein	
	Salz
	Pfeffer

# Zubereitung

## Nudelsalat

- 1. Die Nudeln kochen und mit dem Pesto vermischen.
- 2. Den Kohlrabi schälen, in feine Würfel schneiden und danach kurz mit Olivenöl anbraten.
- **3.** Frühlingszwiebel, Gurken, Paprika, Radieschen, Cherrytomaten waschen und mundgerecht schneiden.
- 4. Danach mit den Nudeln, dem Mais und den gehackten Haselnusskernen vermengen.

## Pesto

1. Kräuter bereitstellen, Knoblauchzehen schälen und mit sämtlichen angeführten Zutaten für das Pesto pürieren.

Bruschetta grüne Olive oder Salsa verde (Stay Spiced) – verleiht dem Ganzen ein sommerlich-frisches Geschmackserlebnis!

Isst-Gut-Rezept: Nudeltag