



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Pesto-Pasta-Zucchini-salat

Zutaten für 4 Personen:	
3 Zucchini	1 Bund Basilikum
100g Rucola	50 g Pinienkerne
2 Knoblauchzehen	100 ml gutes Olivenöl
Salz, Pfeffer	100 g Parmesan (Stück)
400 g Pasta – al dente gekocht	Weißer Balsamikoessig

Zubereitung:

Zucchini putzen, waschen und mit einem Sparschäler oder mit der Aufschnittmaschine der Länge nach in hauchdünne Scheiben hobeln. Rucola putzen, waschen und grob schneiden. Zucchini und Rucola in einer Schüssel mischen. Geben sie die al dente gekochter Pasta dazu.

Jetzt in einer separaten Schüssel: Knoblauch schälen und grob hacken, Basilikum hacken und den Parmesan reiben. Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne und Parmesan mit einem Stabmixer grob pürieren oder im Mörser reiben.

Öl zugießen, dabei weiterpürieren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Basilikumpesto über den Zucchini-salat geben und alles mischen. Salat mit Balsamiko, Salz und Pfeffer abschmecken.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer