



**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

.....

2-3  
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

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.
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!