

## Nudelsalat „Vesuv“/„da Vinci“ + „Venezia“

### Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Pasta (z. B. Fusillotti),
- 2 gelbe Paprika, 250 g Kirschtomaten
- 1/2 Glas 120 g Weckzeit-Pesto
- Cashew-Rucola „Venezia“
- 1/2 Glas 120 g Weckzeit-Pesto
- Tomate-Mandel „Vesuv“ **oder alternativ**
- 1/2 Glas 120 g Weckzeit-Pesto
- Tomate-Walnuss „da Vinci“

Die Nudeln „al dente“ im kräftig gesalzenem Wasser kochen. Die Paprika waschen und in kleine Würfel schneiden, die Kirschtomaten halbieren. Die Nudeln abschütten, gut abtropfen lassen und noch warm mit **je ½** Cashew-Rucola und Tomate-Mandel Pesto vermengen. Evtl. mit etwas Meersalz abschmecken. Zum Schluss die Paprikawürfel und die halbierten Kirschtomaten unterheben.

Guten Appetit!