

🍃 schnell, einfach & lecker! ❤️

# Orzo PESTO SALAT

CREMIG • AROMATISCH • FRISCH

Herzhafter Nudelsalat mit Orzo, knackigem Gemüse, Mozzarella und Feta – verfeinert mit einem cremigen Pesto-Rosso-Dressing.



Vorbereitung  
20 Min.



Kühlzeit  
1–2 Std.



Portionen  
6



Vegetarisch



## ZUTATEN

Für 6 Personen

### Für den Salat

- 250 g Orzo-Nudeln
- 250 g Mini-Mozzarellakugeln
- 200 g kleine Tomaten
- 1 Paprika
- 1 Gurke
- 2 Frühlingszwiebeln
- ½ Packung Feta-Käse
- Salz und Pfeffer
- Italienische Kräuter nach Geschmack (frisch, TK oder getrocknet)

### Für das Pesto-Rosso-Dressing

- 150 ml Sahne
- 100 g Pesto Rosso
- 2–3 EL Wasser
- 2–3 EL Balsamico-Essig
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer



## TIPP



Noch aromatischer wird der Salat mit frischem Basilikum und ein paar getrockneten Tomaten in Streifen.



## ZUBEREITUNG – SO GEHT'S!



### 1 Das Dressing zubereiten

- Für das Dressing Sahne, Pesto Rosso, Wasser, Balsamico-Essig, Honig sowie etwas Salz und Pfeffer in ein Gefäß geben und gründlich verrühren.
- Anschließend abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.



### 2 Salat vorbereiten

- Die abgekühlten Orzo-Nudeln zusammen mit Tomaten, Gurke, Paprika, Frühlingszwiebeln, Mozzarella und Feta in eine große Schüssel geben.



### 3 Dressing hinzufügen

- Das Dressing darüber verteilen und alles gründlich vermengen.



### 4 Ziehen lassen

- Zum Schluss die italienischen Kräuter hinzufügen. Den Salat idealerweise 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. So können sich die Aromen perfekt entfalten.

## LECKERE ALTERNATIVEN



- ✓ Mit Rucola und Pinienkernen verfeinern
- ✓ Statt Mozzarella Burrata verwenden
- ✓ Mit gebratenem Hähnchen ergänzen
- ✓ Vegan: Feta & Mozzarella durch pflanzliche Alternativen ersetzen



Schmeckt auch am nächsten Tag noch besser und eignet sich perfekt zum Vorbereiten!



## DAZU PASST



- ✓ Frisches Baguette oder Ciabatta
- ✓ Gegrilltes Gemüse
- ✓ Ein knackiger Blattsalat
- ✓ Ein Glas trockener Weißwein



Viel Freude beim Nachmachen und Genießen! – Dein Orzo Pesto Salat bringt Sommer auf den Teller! ❤️