Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Der Nummer 1-Hit: Muschelnudelsalat mit Debreziner und Liebstöckel-Pesto

Immer gern gesehen und gegessen

Nudelsalat gehört zum Sommer wie das Eis zur Waffel. Außerdem ist Nudelsalat schnell gemacht, lässt sich gut vorbereiten und ist ein gerngesehener Begleiter für Picknicks, Grillabende oder Mittagspausen. Kleine Muschelnudeln sind ideal, da sie sich mit Dressing und Pestos vollsaugen und damit jeden Bissen zu einem vollmundigen Geschmackserlebnis machen.

Liebstöckel, oft auch als Maggikraut bekannt, bringt eine kräftige, selleriеartige Würze mit, die hervorragend mit deftigen Zutaten wie würziger Wurst, Käse oder Senf harmoniert. Für ein Pesto bietet Liebstöckel ein spannendes Aromenspiel zwischen Frische und Umamigeschmack. Perfekt für ein herzhaftes Sommergericht. Es passt besonders mit gerösteten Nüssen, gereiftem Käse und den leicht süßlichen Noten von Paprika und milder Zwiebel. Deswegen hier die heutige Rezeptur für **"Muschelnudelsalat mit Debreziner und Liebstöckel-Pesto"**:

Zutaten

Für den Nudelsalat

- 300 g kleine Muschelnudeln
- 4 Debreziner, in Scheiben geschnitten
- 1 rote Paprika, klein gewürfelt

- 1 Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten
- 100 g Kirschtomaten, halbiert oder geviertelt
- 100 g Bergkäse, fein gerieben
- 50 g Essiggurken, fein gewürfelt
- 50 ml Essiggurkenwasser
- Salz, schwarzer Pfeffer, Chili
- 1 EL italienische Kräutermischung

Für das Liebstöckel-Pesto

- 20 g Liebstöckelblätter, fein geschnitten
- 20 g Petersilie, fein geschnitten
- 30 g geröstete, gemahlene Haselnüsse (alternativ: Walnüsse)
- 40 g frisch geriebener Käse (Hartkäse oder alter Bergkäse)
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 TL Zitronensaft
- 80 ml mildes Traubenkernöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Debreziner in Scheiben schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Muschelnudeln nach Packungsangabe bissfest kochen, abgießen und dabei 150 ml Nudelkochwasser auffangen.

Alle Zutaten für den Salat in einer Schüssel verrühren und mit den Gewürzen gut abschmecken.

Für das Pesto den Liebstöckel, Petersilie, Nüsse, Käse, Knoblauch, Zitronensaft und Öl mit dem Pürierstab zu einem Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pesto unter den Nudelsalat heben und nochmals gut abschmecken.

Vor dem Servieren mindestens 30 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden.

Zuletzt mit fein geriebenem Bergkäse, z.B. Allgäuer Bergkäse g.U., bestreuen.