

## Muschelnudelsalat mit Debreziner und Liebstöckel-Pesto



### Zutaten:

#### Für den Nudelsalat

- 300g kleine Muschelnudeln
- 4 Debreziner, in Scheiben geschnitten
- 1 rote Paprika, klein gewürfelt
- 1 Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten
- 100g Kirschtomaten, halbiert oder geviertelt
- 100g 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
- 30g geröstete, gemahlene Haselnüsse (alternativ: Walnüsse)
- 40g frisch geriebener Käse (Hartkäse oder alter Bergkäse)
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 TL Zitronensaft
- 80ml 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.