

# Pasta Salat Spieße



## Einkaufsliste:

### Für 30 Spieße

250-300g trockene Nudeln (Tortiglioni o.ä.)  
2-3EL Olivenöl  
Salz & Pfeffer  
1 mittelgroße Zucchini  
1 Paprika  
100g Chorizo, in Scheiben oder am Stück  
50g frischen Spinat  
300g (30 Stck mindestens) Mozzarella Bällchen  
30 Cocktailtomaten

### Für das Spinat Basilikum Pesto

100g Basilikum  
50g frischer Spinat  
30g Pinienkerne  
50g Parmesan  
1 Knoblauchzehe  
Salz und Pfeffer  
75ml Olivenöl

Außerdem: 30 mittellange (Holz)Spieße

## So wird's gemacht:

**Für das Pesto** 2EL Olivenöl und die Pinienkerne in eine Pfanne geben, rösten. Basilikum sowie Knoblauch hinzugeben und mit dem Pürierstab pürieren, Pinienkerne hinzufügen. Nun den geriebenen Parmesan sowie Salz und Pfeffer und das Olivenöl hinzufügen und noch einmal mit dem Pürierstab pürieren. In Gläser füllen, mit Olivenöl auffüllen.

**Für die Spieße** Nudeln nach Packungsbeilage al dente kochen, mit kaltem Wasser abschrecken, in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen. Gemüse gut waschen, Zucchini nach Belieben kurz in etwas Olivenöl anbraten, sie sollten noch bissfest sein, abkühlen lassen. Nun immer abwechselnd Nudeln, Mozzarella, Tomaten etc. aufspießen, sodass sich die Farben immer abwechseln und alle Zutaten (ggf. ohne Chorizo) pro Spieß mindestens einmal aufgespießt sind. Spinatblätter schichten, einmal falten und auch aufspießen, von den Nudeln immer zwei gemeinsam aufspießen. Spieße auf einen großen Teller oder ein Holzbrett legen, mit Pesto beträufeln bzw. einpinseln, zeitnah servieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.