Nah&Frisch



Sweet&Lifestyle by Verena Pelikan | Professional

Nudelsalat mit gegrillter Wassermelone und Feta

Vorspeise | Gartenparty | Grillen | Salate | Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Die Recheis Goldmarke Fleckerl laut Packungsanleitung bissfest kochen. Die fertig gekochten Fleckerl abseihen, mit kaltem Wasser übergießen, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Jungzwiebel in dünne Ringe und die Salatgurke in kleine Stücke schneiden. Die schwarzen Oliven halbieren. Alle Zutaten für die Nudelsalat-Basis in die Schüssel zu den Nudeln geben und den Feta darüber bröseln. Für das Dressing das Olivenöl mit dem Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing über den Salat gießen und gut vermengen. Die Wassermelone mit Schale in 1 cm dicke Dreiecke schneiden und mit Olivenöl bestreichen. Auf dem vorgeheizten Grill auf jeder Seite ca. 4 Minuten grillen. Die gegrillten Wassermelonenstücke auf dem Salat verteilen, mit gerösteten Pinienkernen bestreuen und servieren.

Tipp: Die Wassermelonenstücke können auch in einer Grillpfanne gegrillt werden.

Zutaten

- 500 g Recheis Goldmarke Fleckerl
- 4 Jungzwiebeln
- 1 Salatgurke
- 100 g Feta
- 100 g schwarze Oliven, ohne Kern
- 80 g Rucola
- Für das Dressing:
- 40 ml Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- Saft einer halben Zitrone
  Außerdem:
- 500 g Wassermelone
  Olivenöl zum Bestreichen
- 40 g geröstete Pinienkerne