

Rezept

Melonen-Nudelsalat mit Flusskrebsen

Ein Rezept von Melonen-Nudelsalat mit Flusskrebsen, am 09.09.2024

Zutaten

100 g Muschelnudeln	Salz
300 g Cantaloup-Melone	1 Chicorée
125 g Flusskrebse (Kühlregal)	2 EL Balsamico bianco
2 EL Apfelsaft	Pfeffer
1-2 EL Rapsöl	1/2 Bund Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Inzwischen die Melone entkernen, in Spalten schneiden, die Schale entfernen, das Fruchtfleisch würfeln oder Kugeln ausstechen. Chicorée putzen, halbieren und in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Krebse abtropfen lassen.
2. Essig, Apfelsaft, Salz, Pfeffer und Öl in einer großen Schüssel verquirlen. Nudeln, Chicorée, Melonenstücke und Krebse untermischen. Salzen und pfeffern. Dill waschen, trocken schütteln, abzupfen, grob hacken und unter den Salat heben.