

Rezept

Nudelsalat mit Melone

Ein Rezept von Nudelsalat mit Melone, am 19.04.2024

Zutaten

250 g kurze Nudeln (Penne, Fusilli oder Casarecce)	Salz
1 kleine Netz-, Galia- oder Honigmelone	2 EL Zitronensaft
2 TL flüssiger Honig	2 Kugeln Mozzarella (je 125 g)
100 g roh geräucherter Schinken (z. B. San Daniele oder Serrano)	1 Kästchen Gartenkresse oder 1 Bund Basilikum oder 1 Handvoll Kerbel (wer mag)
2 EL Balsamico bianco	Pfeffer
4 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe bissfest kochen, in einem Sieb abschrecken und abtropfen lassen.
2. Melone aufschneiden, die Kerne aus der Mitte mitsamt dem faserigen Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen. Fruchtfleisch mit einem kleinen Kugelausstecher aus den Schalen lösen. Oder die Melone mit einem Messer schälen und klein würfeln. Zitronensaft mit dem Honig verrühren und mit der Melone mischen.
3. Den Mozzarella klein würfeln, den Schinken ohne den Fettrand in schmale, nicht zu lange Streifen schneiden. Nach Belieben Kresse mit der Küchenschere vom Beet schneiden. Oder die Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen und hacken. Oder vom Kerbel alle groben Stängel abzwacken, Kerbel hacken.
4. Den Balsamico mit Salz und Pfeffer verrühren, das Öl dazugeben und alles zu einer cremigen Sauce schlagen. Nudeln, Melone, Käse und Schinken mit der Sauce mischen. Den Salat abschmecken und eventuell die Kräuter aufstreuen.