Rezept

Nudelsalat mit Melone und Grana Padano

Ein Rezept von Nudelsalat mit Melone und Grana Padano, am 24.05.2025

Zutaten

200 g	Nudeln (z. B. Penne)
	Pfeffer
1/2	Zuckermelone (z. B. Honigmelone)
1 Bund	Basilikum
50 g	ital. Hartkäse (z. B. Grana Padano)
100 ml	warme Gemüsebrühe
	Salz
5	Tomaten
2	Knoblauchzehen
100 g	Rucola
3-4 EL	Essig (z. B. weißer Balsamico)
5 EL	Öl (z. B. Olivenöl)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser garen. Tomaten waschen, achteln und dabei die Stielansätze entfernen. Melone entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher ausstechen oder in Würfel schneiden. Knoblauch schälen. Basilikum waschen, trocken schütteln und abzupfen. Blättchen grob hacken. Rucola putzen, waschen und abtropfen lassen. Nudeln abgießen und abtropfen lassen.

2. Den Käse grob reiben. Essig und Brühe verrühren. Knoblauch durchpressen und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, das Öl unterrühren. Die Nudeln mit der Marinade mischen. Kurz ziehen lassen.

3. Tomaten, Melone, Rucola und Basilikum unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat anrichten und mit Käse bestreuen.