

Lauwarmer Wassermelonen-Nudel-Salat mit Hirtenkäse

Zutaten | 4 Portionen

350 g	Nudeln, z.B. Spaghetti
400 g	Wassermelone (geschält)
200 g	Hirtenkäse
½-1 Bund	Minze
4 EL	Bio-Olivenöl
2 Prisen	Salz
2 Prisen	Pfeffer
2 EL	Zitronensaft

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Nudeln nach Packungsanweisung kochen und nur kurz abschrecken, so dass sie nicht zusammenkleben, aber noch warm sind.
- Wassermelone und Hirtenkäse in mundgerechte Würfel schneiden.
- Minze waschen und grob zupfen.
- Alles zu den Spaghetti geben.
- Aus Öl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft ein Dressing zubereiten und zu dem Salat geben.
- Abschmecken und lauwarm servieren.

Tipp:

Der Salat schmeckt natürlich auch kalt und durchgezogen sehr gut. Ein paar angeröstete Sonnenblumen- oder Pinienkerne bringen noch einen gewissen Biss.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 258 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
400 kcal	22,7 g	36,1 g	13,1 g	151 mg