

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