

FRUCHTIGER NUDELSALAT MIT GRILLKÄSE



Für dieses Rezept habe ich klassischen Nudelsalat mit dem Zwiebelsalat von meinem Papa und fruchtigen Nektarinen kombiniert. Ein frischer Salat für den Sommer zum Grillen. Perfekt dazu passt der Grill- und Pfannenkäse von Gazi.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

NUDELSALAT

Koche die Nudeln nach Packungsanleitung in ausreichend gesalzenem Wasser ab, gieße sie ab und gib sie in eine große Schüssel. Schäle die Zwiebeln, halbiere sie und schneide sie in feine Halbringe. Hacke die Petersilie fein. Entsteine die Nektarinen und schneide sie in feine Spalten. Hacke die Cashewkerne klein. Verrühre alle Zutaten mit dem Olivenöl, presse den Zitronensaft dazu und würze den Salat mit Essigbaumgewürz, Salz und Pfeffer.

SERVIEREN

Erhitze das Olivenöl in einer Grillpfanne und brate den Grillkäse darin von beiden Seiten an. Serviere den Käse mit dem Nudelsalat. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



Du kannst den Käse auch auf dem Grill zubereiten.

NUDELSALAT:

- 250 g** Nudeln
- 2** rote Zwiebeln
- ½** Bund Petersilie
- 3** Nektarinen
- 3 EL** Cashewkerne
- 4 EL** Olivenöl
- 1** Zitrone (Saft)
- 1 EL** Essigbaumgewürz
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer

ZUM SERVIEREN:

- 4 EL** Olivenöl
- 4** Grill- und Pfannenkäse (Honey-BBQ)