



## Fruchtiger Pasta-Salat

mit Pfirsich und Trakaja-Käse



20-30min



3-4 Personen

Endlich wird es Sommer! Der bringt so richtig Farbe auf den Teller: Wir mischen einen kunterbunten Salat aus Risoni-Nudeln mit knackig, süßen Pfirsichen, saftiger Gurke und gerösteten Mandelblättchen. Zum Schluss bröseln wir noch eine handvoll würzigen Hirtenkäse drüber und schon kann es losgehen.



## Was du von uns bekommst

- Landgurke
- Lauchzwiebel
- Knoblauchzehe
- Trakaja Käse Feta Art
- frischer Basilikum
- Risoni-Nudeln<sup>1</sup>
- Mandelblättchen
- Pfirsich

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Pfanne
- Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 780kcal, Fett 24.9g, Kohlenhydrate 106.3g, Eiweiß 27.6g



1. Gemüse vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend, gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und mit den **Lauchzwiebeln** in dünne Scheiben schneiden. Die **Gurken** schälen und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden.



4. Salat zubereiten

In derselben Pfanne 1EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen und den **Knoblauch** und die **Lauchzwiebeln** darin ca. 2-3Min. anrösten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Nudeln**, die **Gurken** und die **Mandeln** hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Nudeln kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Nudeln** darin für ca. 8Min. bissfest kochen. Nudeln durch ein Sieb abgießen, unter kaltem, fließendem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.



5. Salsa vorbereiten

Die **Pfirsiche** halbieren, den Stein entfernen und die Hälften in Scheiben schneiden. Wenn die **Pfirsiche** noch etwas hart sind, die Scheiben mit ein bis zwei Prisen Zucker bestreuen und für 5min. ziehen lassen. Den **Basilikum** von den Stängeln zupfen und grob hacken.



3. Mandeln rösten

In einer großen Pfanne die **Mandeln** ohne Öl 1-2Min. goldbraun rösten und aus der Pfanne nehmen.



6. Salsa mischen

Den **Käse** zerkrümeln und mit dem **Pfirsich** und dem **Basilikum** sowie 1EL Olivenöl vermischen und über dem angerichteten Nudelsalat servieren.