



Hörnli Salat mit Zucchini und Honigmelone

Die kurzen italienischen "Hörnli" mit grossem Querschnitt, Lumachine oder Chifferi rigate sind ideal für einen Pastasalat, sie nehmen die Salatsauce sehr gut auf. Die Honigmelone bringt dezente Süsse und Frucht in den Salat, die angerösteten Zucchini und Zwiebel ergänzen die Melone mit rustikalem Geschmack.

Zutaten (4 Beilagen)

Sauce:

4El Olivenöl
2El weisser Balsamico
1El Zitronensaft
1 grosse Knoblauchzehe
1 Zweig frischer Basilikum
Salz und Pfeffer

Salat:

200g grobe Hörnli (Chifferi rigate)
200g Zucchini
60g Tropeazwiebel, oder rote Zwiebel
250g Honigmelone

Zubereitung

Olivenöl, Balsamico und Zitronensaft vermischen, die Knoblauchzehe dazupressen, Basilikum hacken und zugeben, verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zucchini längs halbieren und zu Halbmonden schneiden. In Olivenöl heiss anbraten, dabei häufig wenden, bis sie schöne Röstspuren zeigen. Zucchetti noch heiss zur Sauce geben und vermischen.

Zwiebel zu kurzen, schmale Streifen schneiden und in Olivenöl ca. 5 Minuten dünsten, sie sollten aber höchstens leichte Röstspuren zeigen. Ebenfalls noch warm unter die Sauce mischen.

Chifferi rigate in Salzwasser gar kochen, abgiessen und etwas auskühlen lassen, dabei öfters vermischen, damit sie nicht zusammenkleben. Allenfalls wenig Olivenöl zugiesen. Chifferi zum Salat geben und vermischen.

Honigmelone zu schmalen Schnitzen schneiden, die Kerne und das Heu herauschneiden, die Frucht zu schmalen Scheibchen schneiden und unter den Salat mischen. Eventuell mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Salat in den Kühlschrank stellen. Zum Anrichten sollte er kühl, aber nicht eiskalt sein.







