



Veganer Nudelsalat mit Wassermelone

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Fusilli	500 g
Wassermelone	0.5 St.
Schalotten	1 St.
Oliven, schwarz	150 g
Zitronen	1 St.
Minze, frisch	10 g
Olivenöl	4.5 EL
Pinienkerne	4 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, große Pfanne, Sieb, Pürierstab

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Nudeln ins siedende Salzwasser geben und für ca. 9 Min. bissfest garen. Inzwischen Wassermelone halbieren, schälen und grob würfeln. Schalotte halbieren, schälen und fein hacken. Oliven in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
2. In einem hohen Gefäß Oliven zusammen mit 4 EL Olivenöl und 2 EL Zitronensaft zu einer feinen Paste pürieren. Nudeln in ein Sieb abgießen und in einer Schüssel mit Olivenpaste und Schalotte vermischen.
3. In einer Pfanne 1 TL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen, Pinienkerne hinzugeben und ca. 2 Min. in der Pfanne goldbraun schwenken. Wassermelone, Minze und Pinienkerne über den veganen Nudelsalat geben, mit Pfeffer bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	709 kcal
Kohlenhydrate	117 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	20 g