



Pasta-Party-Platte

Zutaten (für vier Portionen)

1 kleine aromatische Wassermelone, ohne Kerne
150 g schwarze Oliven in Olivenöl, ohne Stein
6 getrocknete Tomaten in Olivenöl
200 g kleine Pfifferlinge
150 g Gorgonzola
10 Blatt Minze
1 Orange
300 g kurze Pasta, wie Farfalle
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 rote Zwiebel
50 g Parmesan

Zubereitung (circa 30 Minuten)

Die Pasta in ausreichend Salzwasser ein bisschen mehr als al dente kochen.

In der Zwischenzeit die rote Zwiebel in dünne Streifen schneiden und zusammen mit den gehackten Oliven, geschnittenen Tomaten farblos anschwitzen. Dafür das Öl der Oliven und Tomaten verwenden. Nun die gesäuberten Pfifferlinge hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen.

Jetzt die Wassermelone schälen und den festen Teil in ungefähr ein Zentimeter große Würfel schneiden. Den weichen Teil der Melone zusammen mit dem Saft einer Orange und den Minzblättern mixen.

Nun die Pasta abgießen und gut abtropfen lassen. In einer großen Schüssel die noch warme Pasta mit der Pfifferling-Oliven-Tomaten-Zwiebel-Mischung vermengen und die Melonenstücke hinzufügen. Jetzt den klein geschnittenen Gorgonzola vorsichtig unterheben, mit dem Melonendressing anmachen und mit geraspeltem Parmesan bestreuen.

Nährwerte pro Portion

626 kcal – 32,3 g Fett – 23,3 g Eiweiß – 56,4 g Kohlenhydrate
Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.