



Sommerlicher Nudelsalat mit Aprikosen von Armin Roßmeier

Zutaten für vier Personen

220 g Mini-Makkaroni
160 g gekochter Schinken
120 g in Salzlake eingelegter Weichkäse
2 Chilischoten
2 Frühlingszwiebel

4 cl Apfelsaft
2 EL Obstessig
3 EL Olivenöl
1 1/2 EL heller Balsamicosirup
Salz, Pfeffer
1 EL Zitronenthymian, gerebelt
1 EL Schnittlauchröllchen
1 EL gehackte Blatt Petersilie
6 Aprikosen in Spalten
160 g Salatblätter
1 Schale Kresse

Nährwert pro Portion

432 kcal – 17 g Fett – 21 g Eiweiß – 48 g Kohlenhydrate – 4 BE

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Makkaroni im leicht sprudelnden Salzwasser auf den Biss kochen, kalt ablaufen und abtropfen lassen. Schinken in Streifen schneiden und Weichkäse würfeln. Chilischoten und Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden.

Apfelsaft, Obstessig, Olivenöl und Balsamicosirup gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenthymian, Schnittlauchröllchen und gehackte Blatt Petersilie unterrühren. Schinkenstreifen und die Käsewürfel zugeben. Makkaroni mit den Chiliröllchen, Frühlingszwiebeln und Aprikosenspalten vermengen, hinzufügen und gut unterheben.

Salat circa 60 Minuten ziehen lassen. Einen tiefen Teller mit Salatblättern auslegen und den Salat darauf anhäufeln. Mit abgeschnittener Kresse bestreuen und mit Pfeffer etwas nachwürzen.

