2A Meat

Spinat-Nudelsalat mit Ziegenkäse und gegrilltem Pfirsich

Zubereitungszeit
20 minuten

Portionen
Voor 4 personen

Zubereitungsart

1. Die Fusilli gemäß der Anleitung auf der Verpackung kochen. Abgießen und abkühlen lassen. Die Pfirsiche kurz unter dem Grill oder in einer Aluschale auf dem Grill grillen. Auch die Schinkenscheiben unter dem Grill oder auf dem Grill ca. 1-2 Minuten grillen bis sie etwas knusprig sind. In kleine Stücke schneiden. Das Dressing herstellen, indem die Zutaten gut miteinander vermengt werden. Fusilli, Spinat, Gurke, rote Zwiebel, Ziegenkäse, Schinken und Pfirsich auf 4 Tellern verteilen. Mit dem Dressing besprenkeln und mit Frühlingszwiebelringen und frischer Minze abschließen.

Zutaten

- [ ] 4 Portionen PS. food & lifestyle fusilli
- [ ] 8 Scheiben (ca. 150 g) frischer Ziegenkäse
- [ ] 4 Scheiben Schulterschinken
- [ ] 100 g Spinat
- [ ] 2 Gurken in Streifen
- [ ] 4 Pfirsiche, halbiert
- [ ] 1 rote Zwiebel, gewürfelt
- [ ] 2 Frühlingszwiebeln in Ringen
- [ ] 4 Zweige frische Minze