

Risoni-Nudel-Salat mit Gemüse, gegrillte Feta-Aprikosen

Für 4 Personen

200 g Risoni	100 g rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
250 g Kirschtomaten	200 g Salatgurke	100 g roter Spitzpaprika
10 Stiele Blattpetersilie	3 Stiele Minze	1 Bio-Zitrone
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	5 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	1/2 TL Sumach	1 Prise Rohrzucker
8 Aprikosen	125 g Ziegenfeta	1 Zweig Thymian
2 TL Honig	1 Prise Zimtpulver	2 EL Pinienkerne
1 Prise Piment-d'Espelette		

Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen, abschütten.

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Knoblauchzehe und die Zwiebeln fein schneiden.

Tomaten, Gurke und Paprika waschen. Paprika halbieren und das Kerngehäuse entfernen, Paprika klein schneiden. Gurke halbieren, mit einem Löffel die Kerne austreichen und klein schneiden. Tomaten vierteln.

Petersilie und Minze abbrausen, trocken schütteln. Blattpetersilie mit den Stielen fein schneiden. Von der Minze die Blättchen abzupfen und diese ebenfalls klein schneiden.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen. Etwas Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Gekochte Nudeln in eine große Salatschüssel geben. Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Gurke, Paprika und Kräuter untermengen. Etwas Zitronensaft und -schale, Kreuzkümmel und die Hälfte vom Olivenöl dazugeben. Mit Salz, schwarzem Pfeffer, Sumach und einer Prise Zucker abschmecken.

Den Backofengrill auf 250 Grad vorheizen.

Die Aprikosen waschen und halbieren, dabei entsteinen.

Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Eine feuerfeste Form mit etwas Olivenöl auspinseln. Die Aprikosen mit der Schnittfläche nach oben hineinsetzen.

Den Feta würfeln und auf den Aprikosen verteilen. Mit restlichem Olivenöl und Honig beträufeln. Mit Zimtpulver, Thymianblättchen und Pinienkernen bestreuen.

Unter dem Ofengrill die Aprikosen ca. 3-5 Minuten garen, bitte den Gargrad überwachen, da es sehr schnell geht.

Den Nudelsalat auf Teller verteilen, gegrillte Aprikosen daraufsetzen und mit Piment d'Espelette bestreuen.

Christina Richon am 24. Juni 2019