



Salade de pâtes

saumon, melon et avocat

Nudelsalat

mit Lachs, Melone und Avocado

Pour 6 personnes

300 g de pâtes (orechiettes ou fusilli tricolore)
 150 g de saumon fumé en tranches
 1 petit melon charentais
 1 avocat
 1 orange bio
 10 cl de vin blanc doux
 2 c. à s. de vinaigre de vin blanc
 le jus d'un citron vert
 5 c. à c. d'huile d'olive
 2 c. à c. de miel liquide
 sel, poivre du moulin

Pelez et épépinez le melon, coupez la chair en dés (ou boules) et faites-les mariner dans le vin.
 Taillez le saumon en languettes et arrosez de jus de citron et poivrez.
Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps indiqué sur l'**emballage**.
Râpez la moitié du zeste de l'orange.
 Dans un saladier, **fouettez** le jus de l'orange avec le **vinaigre**, le miel, du sel, du poivre et l'huile.
 Ajoutez les pâtes et le zeste dans le saladier et mélangez.
 Au moment de servir, pelez, coupez l'avocat en cubes.
 Ajoutez-le au pâtes froides avec le melon bien égoutté et le saumon.
 Mélangez et **poivrez bien**.

Für 6 Personen

300 g Muschel- oder Krawattennudeln (Tricolore)
 150 g geräucherter Lachs, in Scheiben
 1 kleine Charentais – Melone*
 1 Avocado
 1 Bio-Orange
 100 ml lieblichen Weißwein
 2 EL Weißweinessig
 Saft einer Limette
 5 TL Olivenöl
 2 TL flüssigen Honig
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Schälen Sie die Melone und entfernen Sie die Kerne, Schneiden Sie Würfel (oder Kugeln stechen) und marinieren Sie sie in dem Wein. Schneiden Sie den Lachs in Streifen und beträufeln sie mit Limettensaft.
Kochen Sie die Nudeln in Salzwasser nach der Anweisung auf der **Packung**.
Reiben Sie die Haut der Orange zur Hälfte ab. In einer Salatschüssel **verschlagen Sie** den Saft der Orange mit dem **Essig**, Honig, Pfeffer und Olivenöl. Geben Sie die Nudeln und die abgeriebene Orangenschale dazu und vermischen alles.
 Direkt vor dem Servieren schälen Sie die Avocado und schneiden sie in Würfel. Vermischen Sie sie mit den kalten Nudeln, den gut abgetropften Melonen und den Lachsstreifen. Alles miteinander vermischen und **gut pfeffern**.

*Charentaismelonen sind orangefleischig und passen sehr gut zu diesem Salat. Wahlweise eine Galia-Melone nehmen (grün- oder gelbfleischig)



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

