

Gletscher Hütli Salat mit Melone & Birne

Die Zutaten

- 400 g BSCHÜSSIG
Urschweizer Gletscher Hütli
- 250 Cherrytomaten
- 100 g Schinken
- 1/2 Melone (z.B. Charentais)
- 1 Birne
- 150 g Mozzarella-Perlen oder Bällchen

- Sauce** 1 kleine Schalotte rot
- 3 EL feines BSCHÜSSIG Olivenöl
 - 1 EL Balsamico Essig
 - Salz, Pfeffer, etwas Senf, Curry
 - 2 Essiggurken
 - Frische Gartenkräuter

Garnitur: 2 hart gekochte Eier



Die Zubereitung

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss der **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und darunter mischen.

Salat

Während die Gletscher Hütli kochen die anderen Zutaten, den Schinken, Essiggurken, Birne und Melone in kleine Stücke schneiden, die Tomaten halbieren und alles in eine Schüssel geben. Je nach Belieben kannst du die Teigwaren warm oder kalt dazugeben.

Sauce

Die Schalotte fein hacken, dann alle Saucenzutaten miteinander vermischen. Mit dem Senf (nach Belieben) und den Gewürzen abschmecken und die gehackten Kräuter dazu geben.

Anrichten

Den Salat unter einander mischen und die Sauce darüber giessen. Die hart gekochten Eier schälen und vierteln und als Garnitur darauf platzieren.

Am besten schmeckt der Teigwaren-Salat wenn er ca. eine halbe Stunde einziehen kann. Im Sommer passt er zum Grillfleisch hervorragend erfrischend oder natürlich auch aus dem Rucksack beim Wandern oder zum „z'Mittag“ in der Badi...

En Guete