

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, 04.07.2023**

**Schafskäse mit Tomaten und Nudeln**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Salat**

400 g Honigmelone  
 150 g Rauke  
 1 Gurke, klein, z.B. Frühstücksgurke  
 0,5 Biozitrone, Saft und etwas abgeriebene Schale davon  
 2 EL Balsamessig, hell oder anderer Essig  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 1 TL Senf  
 1 TL Honig oder Zucker  
 4 EL Olivenöl

**Für Tomaten, Käse und Nudeln**

500 g Kirschtomaten  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Zwiebel, rot  
 1 Stiel Thymian  
 2 EL Olivenöl  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 etwas Paprikapulver, edelsüß  
 0,5 Biozitrone, Saft und etwas abgerieben Schale davon  
 300 g Schafskäse (Feta)  
 500 g Spaghetti oder Penne  
 1 Bund Basilikum oder andere Kräuter



**Zubereitung**

1. **Für den Salat** Melone kleinschneiden. Rauke abbrausen, trockenschütteln und grob zerzupfen. Gurke (nach Belieben schälen), halbieren, entkernen und ebenfalls kleinschneiden.
2. Gurkeninneres, Zitronensaft und -schale, Essig, Salz, Pfeffer, Senf, Honig und Olivenöl mit einem Pürierstab mixen.
3. **Die Tomaten** abbrausen und trockenreiben. Tomaten halbieren. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Thymian grob zerzupfen.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin ca. 2 Minuten andünsten.
5. Tomaten und Thymian zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Zitronensaft und -schale würzen und weitere ca. 2 Minuten dünsten.
6. Schafskäse auf die Tomaten setzen, abdecken und bei schwacher Hitze, so lange dünsten, bis der Käse weich wird (ca. 7-8 Minuten).
7. Inzwischen die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser bissfest garen.
8. Basilikumblätter grob zerzupfen. **Salat** und Dressing mischen.
9. Nudeln abgießen und kurz abtropfen lassen. Mit dem Schafskäse, Tomaten-Mix mischen. Erneut abschmecken, mit Basilikum bestreuen und sofort servieren. Den Salat dazu servieren.