

## Melone-Reisnudeln-Salat mit Halloumi

Von Hobbykoch Jan Jaworski

### **Zutaten für den Salat**

200 g Reisnudeln  
 400 – 500 g Wassermelone  
 Je ein halbes Bund Minze und Basilikum, Koriander nach Belieben  
 3 Frühlingszwiebeln  
 halbe Gurke  
 1 EL Sesamkörner  
 250 g Halloumi-Käse  
 1 EL Honig

### **Für das Dressing**

3-4 EL Reisessig  
 3-4 EL Soja Sauce  
 1 EL brauner Zucker  
 1 TL Chili-Flocken

### **Zubereitung**

Die Reisnudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Wenn sie fertig sind, in kaltem Wasser abschrecken, damit sie später im Salat nicht zusammenkleben. Nudeln abtropfen lassen.

Schale an der Wassermelone abschneiden und dann das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Kräuter waschen und grob hacken. Wer mag, kann auch etwas Koriander daruntermischen.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und die Gurke in mundgerechte Stücke.

Für das Dressing den Reisessig, Sojasauce, braunen Zucker und Chili-Flocken in einer Schüssel verrühren.

Den Halloumi in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne vorsichtig anbraten, ohne extra Öl. Etwas Honig über den Käse geben, um ihn zu karamellisieren.

Sesamkörner für 2 bis 3 Minuten bei mittlerer Hitze in einer Pfanne rösten.

Zum Schluss den Salat anrichten: Reisnudeln in eine Schüssel geben, Melone, Gurke, Kräuter und Frühlingszwiebeln dazu. Dressing darübergießen und alles mischen. Jetzt den Honig-Halloumi auf den Salat legen und die gerösteten Sesamkörner darüberstreuen.

**Tipp:**

Die Melone kann man auch zuerst für 15 bis 20 Minuten im Dressing einlegen. Gibt einen intensiveren Geschmack und sorgt für zusätzliche Flüssigkeit durch die Melone.

Den Halloumi kann man auch durch Mozzarella oder Feta ersetzen.

Ansonsten passen zum Salat auch Hähnchenstreifen, Rinderfilet oder Lamm.

Außerdem kann man statt einer Wassermelone auch eine Honigmelone nehmen. Und man kann die Melonen auch auf dem Grill grillen.