

# Fruchtiger Pastasalat mit Spinat

**Gegensätze ziehen sich an:  
Nudeln, Spinat und würziger Käse verbinden sich auf köstlichste Art  
mit der Süsse von Honig und Melone.**

## Zutaten

---

250g Farfalle  
½ Honigmelone  
50ml Öl  
4 EL Essig  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
2 TL Pesto  
2 TL Senf  
1 EL Honig  
Salz, Pfeffer  
100g Spinatblätter  
4 EL Pinienkerne  
50g Feta, in Würfeln  
Chiliflocken nach Belieben

## Zubereitung

---

Etwa 30 Minuten

- 1** Farfalle im gesalzenen Wasser al dente kochen, dabei gelegentlich umrühren. Pasta abgiessen, unter kaltem Wasser abkühlen und abtropfen lassen. Melone entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher austechen oder in Würfel schneiden.
- 2** Öl, Essig, Knoblauch, Pesto, Senf, Honig, Salz und Pfeffer zu einer Sauce verrühren.
- 3** Farfalle und Honigmelone mit der Marinade mischen und kurz ziehen lassen.
- 4** Spinatblätter, Pinienkerne und Fetawürfel vorsichtig unter die Farfalle heben und abschmecken.

## Tipp

---

Perfekt mit Parmaschinken.

