

## Spinat-Nudelsalat mit Ziegenkäse und gegrilltem Pfirsich



20 Minuten



4 Personen



### NÄHRWERTE

Nährwert pro Person

### ZUTATEN

- Nudelsalat:
- 4 Portionen PowerSlim Fusilli
- 8 Scheiben (ca. 150 g) frischer Ziegenkäse
- 4 Scheiben Vorderschinken
- 100 g Spinat
- 2 Salatgurken, in dünnen Streifen
- 4 Pfirsiche, halbiert
- 1 rote Zwiebel, gehackt
- 2 Frühlingszwiebeln in Ringen
- 4 Zweige frische Minze
- 
- Dressing:
- 4 Esslöffel Balsamico-Essig
- 4 Esslöffel Olivenöl
- Saft von ½ Zitrone
- Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Die Fusilli nach den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten. Danach abtropfen und abkühlen lassen. Die Pfirsiche kurz grillen. Dann die Schinkenscheiben ebenfalls für etwa 1 bis 2 Minuten grillen bis diese knusprig sind. Nun in kleine Stücke schneiden. Das Dressing zubereiten, in dem die Zutaten in einer kleinen Schüssel gut miteinander vermischt werden. Die Fusilli, den Spinat, die Gurke, die rote Zwiebel, den Ziegenkäse, den Schinken und die Pfirsiche auf 4 Teller aufteilen. Am Ende das Gericht mit dem Dressing beträufeln und mit der Frühlingszwiebel und der frischen Minze garnieren.

TIP: FÜR DIE PHASE 1 DES POWERSLIM PROGRAMMS EINFACH DEN PFIRSICH WEGLASSEN. DER ZIEGENKÄSE KANN AUCH KURZ GEGRILLT WERDEN, ABER DABEI DARAUFGAHTEN, DASS DER KÄSE NICHT ZU SEHR SCHMILZT.