

## **Penne mit Melone (3 Personen)**

<b>250 g</b>	<b>Penne</b>
<b>1 x</b>	<b>Cantaloup-Melone</b>
<b>50 g</b>	<b>Butter</b>
<b>1 EL</b>	<b>Öl</b>
<b>125 g</b>	<b>Crème légère</b>
<b>1 EL</b>	<b>Tomatenmark</b>
<b>1 x</b>	<b>Limette</b>
<b>Salz, Pfeffer</b>	

Die Nudeln bissfest kochen und abtropfen.

Melone vierteln, die Kerne mit einem Löffel herauschaben und die Viertel schälen. Das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.

Butter und Öl erhitzen und die Melone bei kleiner Hitze 2 Minuten andünsten, die restlichen Zutaten dazugeben und unterrühren.

Nudeln unterheben und servieren.



Penne mit Melone©Mueller\_SlFG

## Erfrischungsgetränk

Dazu bietet sich ein **erfrischendes Getränk** an. Wie wäre es zum Beispiel mit kühlem Wasser, das mit Limette und frischer Pfefferminze oder Zitronenmelisse verfeinert ist. Dafür waschen sie die Pfefferminze oder Zitronenmelisse, quetschen sie leicht und geben diese mit ein paar Scheiben Limette in eine Karaffe und füllen diese mit Wasser auf.



erfrischendes Limettenwasser©Sorg\_SLfG