

Melonensalat

Zutaten:

600g (ca 1/2 St) Wassermelone

600g Cantaloupe-Melone

500g Mozzarella

50g Mandeln gestiftelt

Salatsoße:

2 cm Ingwerwurzel

1/2 Bio-Zitrone

6 EL Pflanzenöl (3 reichen!)

1 TL Chili oder Sambal Oelek

1TL Salz

1 Bund Schnittlauch

Anleitung:

Kerne der Melonen entfernen. Alles in 1,5 -2 cm große Stücke schneiden oder Kugeln ausstechen und abgedeckt kühl stellen. Mozzarella gibt es auch als Minikügelchen zu kaufen.

Mandelstifte in der Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseite stellen.

Ingwer schälen und in kleine Würfelchen schneiden, Zitronenschale reiben. Zitronensaft gut mit Öl verquirlen, mit Chili und Salz abschmecken.

Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden.

Vor dem Servieren:

Den entstandenen Saft der Melonen noch einmal abgießen. Melonen-Mozzarella mit Salatsoße, Schnittlauchröllchen und gerösteten Mandelstiften bestreuen.