

Wassermelonen-Schafskäse Salat (süß und salzig passt gut zusammen)

Für 4 Portionen

½ Wassermelone (ca. 2-2,5kg mit Schale)

1 Bund Rucola (50g)

300-400g eingelegten französischen Fromagerie-Maulick Schafkäse (1,5 Stücke eingelegter)

3-4 EL Olivenöl

2-3 EL hellen Balsamico

1 Chilli aus dem Öl des Fetakäse oder Pfeffer

50g Pinienkerne

Zubereitung

Wassermelone aufschneiden und das Fruchtfleisch aushöhlen. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch dann in gleich große Würfel schneiden und in einem Sieb etwas abtropfen lassen.

Den Rucola Salat waschen und ebenfalls abtropfen lassen.

Den Schafskäse in gleichgroße Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Dazu das Olivenöl und den Essig geben. Die Chilli sehr fein schneiden und zum Dressing geben und gut mit dem Schafskäse verrühren. Jetzt die abgetropften Melonen-Stückchen dazu geben und gut vermischen.

Die Pinienkerne auf mittlerer Stufe in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett schön goldbraun rösten.

Zum Salat den Rucola dazu geben, evt. ein paar Rucolablätter zum garnieren verwenden.

Anschließend die Pinienkerne drüber streuen.

Guten Appetit

Tipp:

Anstatt Rucola kann auch Minze verwendet werden.