

Melonensalat

Melone mit Mozzarella und Kräutern - richtig lecker!

Zutaten

1 Wassermelone
1 Honigmelone
250 g Nektarinen (ca. 2 Stück)
1 Landgurke
1 kl. rote Zwiebel
150 g Mini-Mozzarella-Kugeln oder Mozzarellastücke
4 EL Zitronensaft
2 TL abgeriebene Zitronenschale
2 EL Ahornsirup
6 EL Olivenöl
je 1 Handvoll Petersilie Basilikum und Minze
Salz
Chiliflocken falls verfügbar
schwarzer Pfeffer frisch gemahlen

Zubereitung

Die Wassermelone vierteln, dann in Scheiben schneiden und diese in mundgerechte Stücke zerteilen (Schale vorher entfernen ;-). Honigmelone halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in etwa gleich große Stücke schneiden. Nektarinen halbieren, den Stein entfernen und in Spalten schneiden. Die Gurken waschen, längs halbieren, entkernen und in ca. 0,5 cm Scheiben hobeln. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden. Mozzarella abtropfen lassen.

Alle Zutaten in einer Schüssel vorsichtig miteinander vermengen.

Zitronensaft und –schale, Ahornsirup, Salz, Pfeffer und Chiliflocken verrühren, Das Olivenöl unterschlagen und den Salat mit der Vinaigrette mischen.

Die Kräuter grob zerpfeifen und ebenfalls unterheben.