

Melonen-Salat mit Ziegenfrischkäse



Zutaten (4 Personen):

1/2 Wassermelone (klein)
1/2 Schlangengurke
1 Bund Radieschen
2 EL Zitronensaft
1 TL Honig
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
150 g Ziegenfrischkäse
1 Zweig Thymian

Zubereitung:

Melone schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Kerne hierbei entfernen.

Gurke waschen, halbieren, mit Hilfe eines Teelöffels entkernen und klein würfeln. Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

Melonen- und Gurkenwürfel sowie Radieschenscheiben auf Tellern anrichten.

Dann das Dressing zubereiten. Hierzu Zitronensaft, Honig und Olivenöl miteinander verrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die gewaschenen Thymian-Blätter unterrühren und das Dressing über den Salat träufeln.

Ziegenfrischkäse zerbröseln und auf dem Salat anrichten. Den Salat sofort servieren.

Tipp:

Der Salat schmeckt an heißen Sommertagen am Besten

Nährwertangaben: 224 kcal p.P, 14 g KH p.P.

Ein Rezept von www.SCHMAUSE-blog.de

Ein Rezept von www.SCHMAUSE-blog.de