



Sommerlicher Käsesalat mit Melone

Zubereitung

Salat

- Melonen halbieren, jeweils die Hälfte entkernen und mit einem Melonen-
ausstecher kleine Bällchen ausstechen oder einfach in kleine Würfel
schneiden.
- Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Peperoni waschen, halbieren, ent-
kernen und in kleine Würfel schneiden.
- Tilsiter-Käse ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Einige Blätter Minze
und Petersilie auf die Seite legen und den Rest grob hacken.
- Melonen, Tilsiter-Käse, Peperoni und Zwiebeln in eine flache Schüssel
geben.

Vinaigrette

- Öl, Essig und Honig miteinander verrühren, anschliessend mit Meersalz
und Pfeffer abschmecken.
- Wer es gern etwas feuriger mag, kann die Vinaigrette mit Chiliflocken
verfeinern.
- Vinaigrette über den Salat geben und unterheben. Mit Minzblättern und
Petersilie dekorieren.

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten

Salat

250 g	grüner Tilsiter
½	Charentais-Melone
½	Galia-Melone
1	grüne Peperoni
1	rote Zwiebel
½ Bund	frische Minze
	wenig Petersilie

Vinaigrette

3 EL	Olivenöl
2 EL	Aceto balsamico
1 TL	flüssiger Honig
	etwas Pfeffer
	etwas Meersalz

Optional

	wenig Chiliflocken
--	---------------------------