

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

WASSERMELONEN TOMATEN SALAT

Zutaten:

8 Stk.	Tomaten
¼ Stk.	Wassermelone
3 Zweige	Pfefferminze
3 Zweige	Zitronenthymian
	Balsamico
	Olivenöl oder Limonen- / Zitronenöl
	Fleur de Sel, Pfeffer
	Nach Belieben Mozzarella Perlen

ZUBEREITUNG

Die Tomaten einige Sekunden in kochendes Wasser legen, abkühlen, schälen, in kleine Stücke schneiden und die Kerne nach Belieben entfernen.

Die Wassermelone von der Schale lösen, kleinschneiden und evtl. die Kerne entfernen.

Tomaten- und Wassermelonenstücke in eine Schüssel füllen. Zitronenthymian- und Pfefferminzblättchen von den Stängeln lösen und darüber streuen.

Balsamico und Zitronenöl zu einem Dressing anrühren, mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken, in die Schüssel geben, alles verrühren und in den Kühlschrank stellen. Den Salat kühl servieren. Nach Belieben mit Mozzarella Perlen oder di Bufala garnieren.