

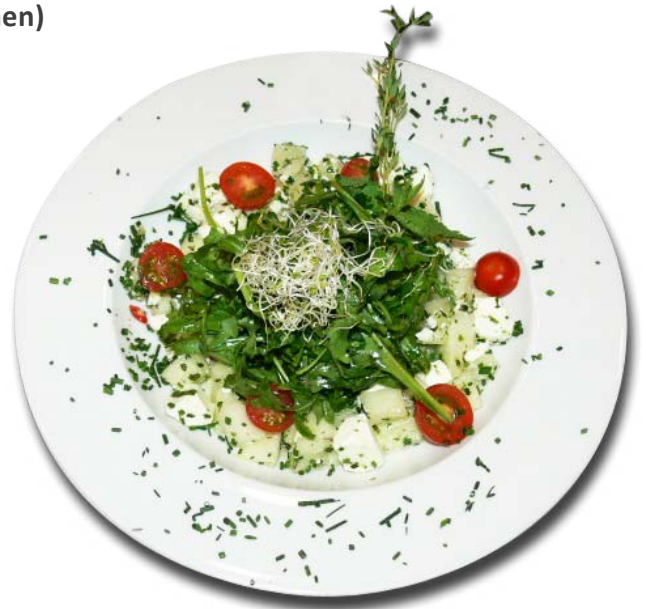


Honigmelone-Rucola-Salat

mit mariniertem Schafskäse und Baguette (für 4 Personen)

Zutaten

400 g Schafskäse
1 Honigmelone (circa 1,5 kg)
½ Bund frischer Thymian
4 - 5 Stiele frische Minze
1 kleine rote Chilischote
150 g Rucolasalat
100 g Kirschtomaten
1 Bio-Zitrone
6 El Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 frisches Baguette



Zubereitung

Zunächst die Honigmelone halbieren, dann entkernen, von der Schale befreien und in kleine gleichmäßige Würfel schneiden. Den Schafskäse auch in kleine Würfel schneiden. Diese sollten die gleiche Größe haben wie die Honigmelone, weil's auf dem Teller schön aussieht ;-). Nun die Minze, den Thymian und die Chilischote sehr fein hacken und mit Olivenöl, Pfeffer und Salz vermengen und zur Seite stellen. Jetzt die Bio-Zitrone abwaschen, die Schale abreiben und den Rest der Zitrone auspressen. 3 El Zitronensaft und den Schalenabrieb mit der Honigmelone und Schafskäse vermengen. Dann die Minze-/Thymian-/Chili-Mischung vorsichtig unterheben. Den Rucolasalat waschen und abtropfen lassen. Kirschtomaten waschen und halbieren.

Zum Anrichten den Rucolasalat mittig auf dem Teller setzen und die Melonen-Schafskäse-Mischung um den Salat legen. Ein bisschen von der Marinade über den Salat träufeln. Die Kirschtomaten auf dem Salat verteilen, damit es ein schönes Farbenspiel gibt. Wer möchte, kann den Salat noch mit Schnittlauch und Sprossen garnieren. Das frische Baguette in Scheiben schneiden und dazu reichen. Jetzt schnell auf den Balkon oder auf die Terrasse und den Sommerabend mit dem Salat ausklingen lassen.

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

