

# Tomaten-Melonen-Salat mit gegrillten Garnelen

## Für zwei Personen

6 Garnelen	400 g Wassermelone	3 große Fleischtomaten
1 Orange	1 Zitrone	200 g Hüttenkäse
4 Zweige Zitronenmelisse	2 TL Paprikapulver	3 EL Olivenöl
Zucker, Salz, Pfeffer		

Die Schale der Orange abreiben, die Orange halbieren und den Saft auspressen und auffangen. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. Anschließend mit dem Paprikapulver, dem Orangensaft und der Orangenschale marinieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen und auffangen. Die Tomaten kleinschneiden und in eine Schüssel geben und mit zwei Esslöffeln Zitronensaft, etwas Salz und Zucker und zwei Esslöffeln Olivenöl mischen. Melone würfeln und mit den Tomaten mischen. Die Garnelen auf Holzspieße stecken und von jeder Seite gar grillen. Den Salat auf Tellern anrichten, den Hüttenkäse drüber verteilen und den Garnelenspieß darauf legen. Zum Schluss mit Olivenöl und der Zitronenmelisse garnieren.

Alexander Pollmann am 25. Juli 2014