

Wassermelonen-Salat, Feta und Zucchini-Brötchen

Für zwei Personen

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Wassermelone	1 Mangold	50 g junge Rote-Bete-Blätter
50 g Rucola	50 g Spinat	20 g Pinienkerne
100 g Feta		

Für die Sauce:

1 Limette	1 Bund Frühlingszwiebeln	3 EL Olivenöl
1 Bund Minze	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Zucchini-Brötchen:

50 g Zucchini	1 Ei	50 g Parmesan
100 g Frischkäse	40 g weiche Butter	130 g Mehl
$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver	1 Zitrone, Saft	2 EL Olivenöl
1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	

Für die Kräuterbutter:

100 g Butter	1 Zweig Rosmarin	1 Zehe Knoblauch
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

Die Wassermelone in Würfel schneiden. Mangold waschen, 50 g junge Blätter abzupfen und trocken schleudern. Rote- Bete-Blätter, Rucola und frischer Spinat waschen, trocken schleudern und zusammen in eine Schüssel geben. Feta würfeln und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Feta und Pinienkerne mit dem Salat vermengen.

Für die Sauce:

Die Limette halbieren, eine Hälfte auspressen und den Saft mit Öl, Salz, Pfeffer und Zucker mischen. Minze abrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Frühlingszwiebeln putzen, von der äußeren Schale befreien, in Streifen schneiden und mit der Minze vermengen. Die Sauce über den Salat geben und vermengen.

Für die Zucchini-Brötchen:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zitrone halbieren und auspressen. Ei, Butter, Olivenöl, Frischkäse und Zitronensaft vermengen.

Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer miteinander vermischen und zur Masse dazugeben. Zucchini mit Schale mit einer Vierkantreibe reiben und vermischen. Parmesan reiben und 3 EL unterheben. Die Zucchini-Parmesan-Masse auf einem Backblech mit Backpapier portionieren und 25 Minuten im Ofen backen.

Für die Kräuterbutter:

Den Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Rosmarin abrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Mit Knoblauch und Butter vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Wassermelonensalat mit Feta und Zucchini-Brötchen und Kräuterbutter auf Tellern anrichten und servieren.

Ruth von Gostomski am 03. Mai 2017