

Speck-Buletten mit Melonen-Schafskäse-Salat, Joghurt

Für zwei Personen

Für die Buletten:

250 g gemischtes Hackfleisch	6 Scheiben Bacon	1 kleine Zwiebel
1 Zitrone	2 Eier (Größe M)	40 g Semmelbrösel
4 Zweige glatte Petersilie	4 Zweige Thymian	4 Zweige Majoran
Edelsüßes Paprikapulver	Rosenscharfes Paprikapulver	2 EL Sonnenblumenöl
Salz		

Für den Salat:

300 g gemischte bunte Tomaten	300 g Wassermelone	150 g Schafskäse
1 Bund Basilikum	50 g Pinienkerne	1 EL Honig
2 EL weißer Balsamicoessig	3 EL neutrales Öl	Chili
Salz		

Für den Joghurt:

300 g Sahnejoghurt	1 Zitrone	1 TL Honig
50 ml Olivenöl	2 Zweige Basilikum	Salz
Pfeffer		

Für die Buletten:

Zwiebel abziehen und fein reiben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Hackfleisch mit Kräutern, Zwiebel, Eiern, Semmelbröseln, Petersilie, Thymian, Majoran, Paprikapulver und Salz in einer Schüssel gleichmäßig vermischen. Etwas Zitronensaft dazugeben. Aus der Hackmasse 6 kleine Buletten formen und mit je 1 Scheibe Bacon umwickeln.

Buletten in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten und bei mittlerer bis milder Hitze rundum ca. 8 Minuten braten.

Für den Salat:

Tomaten waschen, trockentupfen, Melone schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Käse in Würfel schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne von allen Seiten rösten. Salat mit Salz, Essig und Chiliflocken würzen und Öl untermischen. Mit etwas Honig abschmecken. Basilikumblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und unterheben. Pinienkerne darüber verteilen.

Für den Joghurt:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und unter dem Joghurt mischen. Öl, Salz, Pfeffer, Honig und Zitronensaft hinzufügen und gut verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Antonia Maus am 18. August 2020