

Brotsalat mit Melone und Schafskäse

Für 4 Personen:

2 rote Zwiebeln	60 ml Himbeeressig	Zucker
1 Gurke	200 g Melonen-Fleisch	200 g
200 g altbackenes Brot	70 ml	Salz
1 Kopf Romanasalat	1 Bund Dill	1 Bund Minze
1 Bund Petersilie	Pfeffer	

Rote Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden.

20 ml Essig und 5 g Zucker in einer Schüssel verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Zwiebelringe untermischen und ziehen lassen.

Die Gurke putzen, waschen, trocken reiben und längs halbieren. Kerne mit einem Teelöffel austreichen. Das Fruchtfleisch der Gurke in Scheiben schneiden.

Melonenfruchtfleisch in mundgerechte Würfel schneiden.

Den Schafskäse ebenfalls in Würfel schneiden.

Das Brot in 2-3cm-Würfel schneiden.

3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Brotwürfel darin etwas anrösten. Auf einen Teller geben und leicht salzen.

Den Romana-Salat putzen, abspülen, in mundgerechte Stücke zupfen, trocken schleudern.

Die Kräutern abspülen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. Nach Belieben grob hacken.

Vorbereitete Salatzutaten, bis auf die Croutons, in eine große Salatschüssel geben und vorsichtig miteinander vermengen.

Aus dem restlichen Essig, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing mixen, abschmecken.

Das Dressing über die Salat-Zutaten träufeln. Die Croutons über den Salat streuen.

Salat auf Tellern verteilen und sofort servieren.

Simon Tress am 06. Juli 2018