

Melonen-Salat mit Ziegenkäse und Basilikum

Für 4 Personen:

$\frac{1}{4}$ Wassermelone	$\frac{1}{2}$ Galia-Melone	$\frac{1}{2}$ Zuckermelone
2 Avocado	3-4 Zitronen (Saft, Abrieb)	6 EL Apfelsüße
6 EL mildes Olivenöl	4 Ziegenfrischkäse (je 80 g)	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
50 g Haselnüsse	Salz	

Melonen und Avocado schälen und in grobe, gleichmäßige Stücke schneiden. Aus Zitronensaft, Olivenöl und Apfelsüße ein Dressing herstellen und mit Salz abschmecken. Melonen- und Avocadostücke damit marinieren. Das Basilikum grob schneiden, ebenfalls mit etwas Dressing marinieren und zum Salat geben.

Den Melonensalat mit gehackten Haselnüssen garnieren und mit dem Ziegenfrischkäse servieren. Nach Geschmack kann man die Haselnüsse auch mit Zucker und Butter karamellisieren.

Tarik Rose am 12. August 2019