



Dauer: //\ittel
Kategorie: Vorspeisen und Salate Vegetarisch
Saison: Sommer
Für: 4 Personen
Verfasst von: Elisabeth Hohenwarter

Zutaten

1	Schlangengurke
1/4	Wassermelone
CA. 200 G	Weichkäse aus dem Glas oder frisch
ETWAS	Minze und Petersilie
	Zitronenschale
2 EL	Honig
4 EL	Olivenöl
2-3 EL	Apfelessig

ETWAS	Senf
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

- 1. Gurke waschen, eventuell schälen und in Würfel schneiden.
- 2. Melone ebenfalls würfeln, zusammen in eine Schüssel geben.
- 3. Weichkäsewürfel dazugeben.
- 4. Minze und Petersilie klein schneiden.
- 5. Zitronenschale abreiben und gemeinsam mit den Kräutern zum Salat geben.
- **6.** Für das Dressing Olivenöl mit Essig, Honig, Senf und den Gewürzen vermischen und den Salat damit marinieren.
- 7. Er sollte im Kühlschrank mindestens 1-2 Stunden durchziehen, gerne auch über Nacht, dann nochmals kurz durchmischen und genießen.