



**Dauer:** Mittel

**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.