Blattsalat mit gegrillter Wassermelone

Dauer: Schnell

Kategorie: Vegetarisch Vorspeisen und Salate

Saison: Sommer

Für: 4 Personen

Verfasst von: Ulli Hammerl

Zutaten

	Blattsalat mix
1 KLEINE	Wassermelone
1	Gurke
200 G	Schafkäse
	Essig
	kaltgepresstes heimisches Öl
	Kräutersalz

Zubereitung

1. Den Salat waschen und in mundgerechte Stücke reißen.
2. Den Käse und die Gurke in Würfel schneiden.
3. Die Wassermelone in Spalten schneiden, mit ein wenig Olivenöl bestreichen und beidseitig am Grill oder in der Grillpfanne für 2 bis 3 Minuten grillen.
4. Den Salat mit der Gurke und dem Käse vermischen und mit Essig, Öl und Kräutersalz marinieren.
5. Zum Schluss die warmen Melonenscheiben darauf verteilen und bei Bedarf mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

Kaum zu glauben, aber Wassermelonen wachsen auch in Salzburg.

Mit Baguette oder Weißbrot servieren.