

© Sälzburger Agrar Marketing/Ulli Hamme	rl

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.