

GURKE MELONE SALAT MIT ZITRONENMELISSE

GURKE MELONE SALAT MIT ZITRONENMELISSE

Dieser Salat ist genau so einfach wie er lecker ist - und er ist so lecker, dass es ihn in nur zwei Wochen gleich zwei Mal als sommerliche Grillbeilage gab. Viel braucht der Salat nicht, Gurke, Melone, Zitronenmelisse, etwas Chiliöl und ein Spritzer Limettensaft. Das war es dann auch schon. Fruchtig und frisch ist er genau das richtige für die warmen Tag!



Zutaten für 6-8 Personen:

2 Salatgurken

1 1/2 Guadeloupe Melonen

1 kleines Bund Zitronenmelisse, ca. 20 Blätter

2 EL Chiliöl

2 Limetten

Salz

Zubereitung:

Die Gurke der Länge nach vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In lange Stifte und dann in kleine Würfel schneiden und in eine Salatschüssel geben.

Die Melone halbieren und ebenfalls die Kerne entfernen. In lange Spalten schneiden, die Schale entfernen und auch die Melone klein würfeln. Die Zitronenmelisse fein hacken. Beides zusammen mit der Gurke in die Schüssel geben.

Den Salat erst kurz vor dem Servieren mit dem Dressing anmachen. Bis dahin sollte er auf jeden Fall kühl stehen. Kurz bevor das Dressing dazu kommt die ausgetretene Flüssigkeit abgießen.

Den Gurke Melone Salat mit Chiliöl, dem Saft aus den Limetten und einer guten Prise Salz abschmecken.

So schmeckt der Sommer!

