

Hawaiianischer Melonensalat

Zutaten für 2 Personen:

1 halbe Wassermelone
(am besten gekühlt)
150 g Schafkäse
4 EL schwarze Oliven
1 Bund Rucola
4 EL Walnüsse
3 EL Honig
2 EL Olivenöl
evtl. Balsamico-Essig



Die frische, gekühlte Melone zerschneiden, die Kerne so gut wie möglich entfernen, in Würfel schneiden, in die Schüssel geben

Den Rucola gut waschen, eventuell klein zupfen, unter die Melonenstücke mengen.

Die Walnüsse in kleine Stückchen hacken und dazugeben.

Den Schafkäse in kleine Würfel schneiden und unterheben.

Die Oliven halbieren und zum Salat tun.

Zum Schluss Honig und Olivenöl darüber träufeln und gut vermengen.

Wer möchte, kann den Salat nun in den Schalen der Wassermelone servieren.
Ansonsten ganz normal auf einem Teller anrichten.

Man braucht dazu eigentlich keine Beilagen mehr.

Wer möchte, kann dazu aber auch noch Baguette servieren.

Variationen:

Schafkäse ersetzen durch angebraten Fleischstückchen

Melone ersetzen durch Ananas und getrocknete Bananenscheiben