



Erdbeer-Melonen-Salat

Zutaten für 4 Portionen

500 g Erdbeeren

1 Charentais-Melone (orangefarbenes Fruchtfleisch)

1 Bund Minze

ca. 200 ml Marillen-Rosen-Aperitif Essig

2 EL Castello Zacro Zitrone oder Orange

Zubereitung

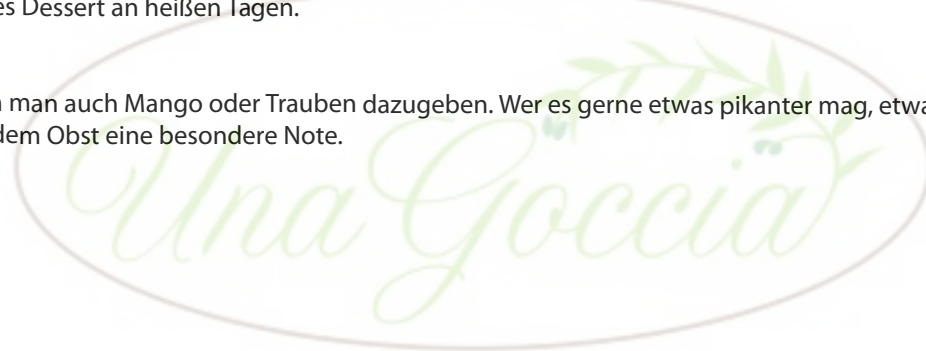
Die Erdbeeren waschen, trocknen und das Grün entfernen. Je nach Größe halbieren oder vierteln.

Die Melone halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Dann in Würfel schneiden und zu den Erdbeeren geben.

Die Minze gut waschen und grob hacken und ebenfalls zu den Früchten geben.

Jetzt kommt der Essig und das Öl dazu, dann alles gut vermischen und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten kühlen. Ein sehr erfrischendes Dessert an heißen Tagen.

Als Variante kann man auch Mango oder Trauben dazugeben. Wer es gerne etwas pikanter mag, etwas roter Pfeffer gemörsert, gibt dem Obst eine besondere Note.



Geschmack erleben.