



Gurken Melonen Salat mit Ziegenfrischkäse

Zutaten:

- 1/2 Melone (Galia oder Cantaloupe)
- 1 große Salatgurke
- 1 Kästchen Gartenkresse
- 2 Stiele Minze
- 200 g Ziegenfrischkäse (oder Schafskäse)
- 4 EL Lavendel Zitrone Crema Essig
- 1 EL Eiswein Crema Essig
- 2 EL Castello Zacro Zitrone (kretisches Olivenöl mit Zitrone)
- Salz, Pfeffer frisch gemahlen
- evtl. 1TL Crème Fraîche

Zubereitung:

Gurke schälen, holzige Enden entfernen. Gurke in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Melone halbieren, Kerne mit einem Löffel entfernen. Melone in kleine Würfel schneiden oder mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen. Minze waschen, trocken schütteln und grob hacken. Ziegenfrischkäse zerkrümeln. Kresse mit einer Schere abschneiden und alles in einer großen Schüssel miteinander vermengen.

Essige, mit Salz, Pfeffer würzen und Olivenöl unterrühren. Dressing mit Crème Fraîche abschmecken zum Salat geben, alles gut miteinander vermengen. Sofort servieren.

Geschmack erleben.