

## Melonensalat mit Mozzarella



### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Wassermelone
- 1 Salatkopf (z.B. Romanasalat, Eichblattsalat oder Eisbergsalat)
- 250 g Mini-Mozzarella
- 12 frische Basilikumblätter
- 3 EL Pinienkerne

### Für das Dressing

- 50 g Olivenöl
- 2 EL Minze (frisch)
- 4 EL Balsamico-Essig (hell)
- 1 EL Honig
- Salz
- Pfeffer

**Arbeitszeit:**

ca. 15 Minuten

### Zubereitung:

1. Bereite als erstes das Dressing zu: Verrühre dazu das Olivenöl, Minze, Essig, Honig sowie Pfeffer und
2. Salz miteinander.
3. Wasche nun den Salat und das Basilikum. Schneide den Salat in Streifen.
4. Zupfe die Blätter vom Basilikum klein.
5. Entferne die grüne Schale der Wassermelone und schneide sie in kleine Würfel.
6. Halbiere die Mini-Mozzarella.

7. Gib alle Zutaten in eine Schüssel, verrühre sie und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab.
8. Wer mag, streut am Ende noch Pinienkerne über den Melonensalat mit Mozzarella.

## 5 gute Gründe, den Melonen-Mozzarella-Salat auszuprobieren

- er ist als einer unserer [besten Sommersalate](#) super erfrischend an heißen Tagen
- er versorgt und mit vielen Vitaminen, Mineralstoffen und reichlich Wasser, die wir an heißen Tagen vermehrt ausschwitzen und daher brauchen
- Kinder lieben diesen Salat
- er eignet sich prima, um eigene Salatköpfe aus dem Garten zu verarbeiten
- er ist schnell und einfach zubereitet

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

