

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 und Pfeffer

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Bereite als erstes das Dressing zu: Verrühre dazu das Olivenöl, Minze, Essig, Honig sowie Pfeffer und Salz miteinander.
2. Wasche den Salat und das Basilikum. Schneide den Salat in Streifen. Zupfe die Blätter vom Basilikum klein. Entferne die grüne Schale der Wassermelone und schneide sie in kleine Würfel. Halbiere die Mini-Mozzarella.
3. Gib alle Zutaten in eine Schüssel, verrühre sie und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab.
4. Wer mag, streut am Ende noch Pinienkerne über den Melonensalat mit Mozzarella.

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

