Sommersalat
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 kleine rote Zwiebel, 1-2 Limonen, 0,75 kg Wassermelone, 125 gr Schafskäse, 0,5 Bund flache (glatte) Petersillie, 0,5 Bund Minze, 1,5-2 Esslöffel Olivenöl, 50 gr schwarze Oliven, Prise schwarzer Pfeffer aus der Muehle.

Die Vorbereitungen:

Schneide die roten Zwiebeln in sehr feine Scheiben und gebe sie in eine Schüssel. Beträufel die Zwiebeln mit dem Saft der Limonen, oder mehr nach Belieben, um die schöne pinke Farbe aus den Zwiebeln raus zu bringen. Schneide die Wassermelone in gleichmäßige 4cm grosse viereckige Stücke. Schneide den Schafskäse in gleicher Weise.

Die Zubereitung:

Richte die Wassermelone mit dem Schafskäse, Oliven den frischen Kräutern, den Zwiebeln mit Limonensaft auf einer flachen Platte an und beträufel den Salat mit dem Olivenöl und dem Pfeffer. Mische den Salat leicht durch und geniesse den kontrastreichen Zauber.