

Melonen - Salat mit Schafskäse und Oliven



Zutaten für 4 Portionen

3 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
1 EL Essig (Sherryessig)
Thymian, einige frische Blättchen

Melonen
½ (Wassermelone), gut gekühlt

1 Kopf Friséesalat oder Eichblattsalat

etwas Rauke

150 g Schafkäse, gewürfelt

16 Oliven, schwarz, entsteint

1 EL Kürbiskerne, geröstet

1 EL Sonnenblumenkerne, geröstet

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Olivenöl, Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer kräftig aufschlagen und Thymianblättchen zugeben. Kalt stellen.

Mit einem Eisportionierer Bällchen aus dem Fruchtfleisch stechen.

Salatblätter auf tiefe Teller legen und rundherum mit Salatsauce beträufeln.

Melonenstücke, Schafkäse, Oliven, Salate, Rauke, Kürbis- und Sonnenblumenkerne dekorativ darüber verteilen und sofort servieren.

Sehr hübsch sieht es aus, wenn alle Zutaten auf einem ausgehöhlten Viertel der Wassermelone angerichtet werden.