Gurken - Melonen Salat mit Weichkäse

Dauer: Mittel Kategorie: Vegetarisch Vorspeisen und Salate Saison: Sommer

Zutaten

1	Schlangengurke
1/4	Wassermelone
CA. 200 G	Weichkäse aus dem Glas oder frisch
ETWAS	Minze und Petersilie
	Zitronenschale
2 EL	Honig
4 EL	Olivenöl
2-3 EL	Apfelessig
ETWAS	Senf
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Gurke waschen, eventuell schälen und in Würfel schneiden.
2. Melone ebenfalls würfeln, zusammen in eine Schüssel geben.
3. Weichkäsewürfel dazugeben.
4. Minze, Petersilie klein schneiden.
5. Zitronenschale abreiben und gemeinsam mit den Kräutern zum Salat geben.
6. Für das Dressing Olivenöl mit Essig, Honig, Senf
   und den Gewürzen vermischen und den Salat damit marinieren.
7. Er sollte im Kühlschrank mind. 1-2 Stunden durchziehen,
   gerne auch über Nacht, dann nochmals kurz durchmischen und genießen.

SEMINAR BÄUERINNEN