

Melonensalat mit Minze

Die rezeptgewordene Gartenparty: frische Minze, fruchtige Melonen, feiwürzige Herta Finesse Hähnchenbrust. Wenn die Abende wieder länger und die Tage wärmer werden, ist der Melonensalat mit Minze eine willkommene und leichte Erfrischung.



Zutaten

1 Packung Herta Finesse Hähnchenbrust feiwürzig
1 Packung hauchfein geschnittener Käse nach Wahl

OBST & GEMÜSE

1 kleine Wassermelone
2 Honigmelonen
2 kleine rote Zwiebeln
1 Limette
4 Stangen Frühlingszwiebeln

GEWÜRZE

1 Bund Minze
Salz
Pfeffer

ÖL & ESSIG

3 EL Olivenöl

Anleitung

1. SCHRITT

Aus den **halbierten Melonen** kleine Kugeln mit Hilfe einer Parisienne bzw. eines (Kugel-) Ausstechers ausstechen. Wer keinen Kugelausstecher zur Hand hat, kann die Melone auch in kleine Würfel schneiden.

2. SCHRITT

Melonenkugeln/-würfel in eine Salatschüssel geben. **2 rote Zwiebeln** schälen und zusammen mit **4 Stangen gewaschenen Frühlingszwiebeln** fein schneiden.

3. SCHRITT

1 Bund Minze ebenfalls waschen und einen Teil davon fein schneiden, den anderen grob zupfen.

4. SCHRITT

Alles zusammen unter die Melonen heben. Danach mit **3 EL Olivenöl**, **Limettensaft** sowie etwas **Salz** und **Pfeffer** eine Stunde marinieren und kaltstellen.

5. SCHRITT

Den Salat auf vier Teller verteilen und mit den **feinen Käsescheiben** und **Herta Finesse Hähnchenbrust feiwürzig** servieren.

GUTEN APPETIT

Unser Tipp: Wer möchte, kann auch noch gebratene Garnelen und etwas Chili verwenden.

Nährwerte pro Portion

Energie	1784 kj / 451 kcal
Fett	17,5 g
Kohlenhydrate	57,0 g
Eiweiß	15,2 g