

Wassermelone | Tomate | Ziegenkäse | Rosenharissa

Dauer: 15 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Rezept für 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

200 g Wassermelone ohne Schale
1 Fleischtomate
1 EL Estragonessig
1 EL Olivenöl
3 g Salz
3 g Rosenharissa
60 g gereifte Ziegenkäserolle (alternativ Feta oder auch Mozzarella)
etwas Minze
optional Thunfisch

Zubereitung

- 1 Wassermelone und Tomate in mundgerechte Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten marinieren. Gleich anrichten.
- 2 Den Ziegenkäse klein schneiden und mit der Minze über den Salat streuen.
- 3 Dazu passen außerdem: Meeresfrüchte, Sardinen vom Grill, Oliven und Kräuter.