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.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim