

„_ Salat von gebratener Melone mit Mozzarella und Basilikum



Geht ganz einfach, schmeckt genial.

Zutaten

1 mittelgroße Wassermelone
200 g kleine Mozzarellabällchen

schwarzer Pfeffer aus der Mühle
natives Olivenöl extra
kleine Basilikumblätter

Zubereitung

Die Melone halbieren, in Spalten schneiden, die Schale entfernen und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Melonenwürfel kurz von allen Seiten anbraten. Mozzarellabällchen, Basilikumblätter und die Melonenwürfel mischen, mit etwas Olivenöl marinieren und in eine Schale geben. Zum Schluss mit frisch gemahlenem, schwarzem Pfeffer würzen.

Mein Tipp:

Sie können den Salat auch mit Feta statt Mozzarella zubereiten.