AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	international

SALAT MIT MELONEN, TOMATEN UND BASILIKUM



Rezept: J.-F. Mallet. Simplissime, hachette 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Botanisch gesehen, stehen die Zuckermelonen den Salatgurken recht nahe, eignen sich also sehr gut für den erfrischenden Sommersalat. Auf dem Foto mit violettem Basilikum.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Melone, mittelgross	20 Bl	Basilikum
20	Cherry-Tomaten	1 TL	Oregano
4 EL	Olivenöl		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Melonenfleisch in Würfel und Tomaten entzwei schneiden.
2. Pro Teller drei Basilikumblätter zur Dekoration zur Seite legen. Rest des Basilikums in feine Streifen schneiden. Olivenöl mit den Basilikumstreifen und dem frischen oder getrockneten Oregano mischen.
3. Die einfache Salatsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und Melonenwürfel und Tomaten unterziehen. Auf Teller verteilen und mit den ganzen Basilikumblättern dekorieren.