



Pfannegugger-Chuchi
Basel

Melonensalat mit Mozzarella

Zubereitung: 40 Min.

Zutaten

1	kg	Wassermelone
0.5	kg	Charentais-Melone
2		Salatgurken
2		Mozzarella
40	g	Oliven
2		Pfefferschoten
1	TI	Koriandersaat
1		Zitrone
		Fleur de sel
4	El	Olivenöl
3	Stiele	Basilikum



Zubereitung

- Wassermelone achteln, in ca. 2 cm breite Spalten schneiden. Fruchtfleisch von der Schale und in mundgerechte Stücke schneiden. Charentais-Melone vierteln, in ca. 6 Spalten schneiden, das Fruchtfleisch von der Schale und in mundgerechte Stücke schneiden. Gurken waschen, trocken tupfen und in 1—2 cm dicke Scheiben schneiden. Melonen und Gurken in eine große Schüssel geben.
- Mozzarella und Oliven in einem Küchensieb abtropfen lassen. Mozzarella in kleine Stücke schneiden.
- Für das Dressing Pfefferschoten längs halbieren, entkernen und quer in feine Streifen schneiden.
Koriandersaat im Mörser fein zermahlen. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft und -schale, Koriandersaat, 1^{1/2} TI Fleur de sel und Olivenöl verrühren. Pfefferschoten unterrühren.
- Das Dressing über Melonen und Gurken gießen, vorsichtig mischen. Mozzarella und Oliven vorsichtig unterheben. Mit abgezapften Basilikumblättern bestreuen und servieren