



Natürlich Portugal.

GALIA MELONEN-GURKENSALAT

ZUTATEN FÜR 2-4 PERSONEN

1 Galia Melone
1-2 Landgurken, je nach Größe
Saft ½ Zitrone
1 Limette
1-2 Stängel Minze oder Koriander
Olivenöl
Melonenessig
Rosmarinhonig
Flor de Sal mit Piri-Piri
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Galia Melone halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Gurken schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Minze (oder Koriander) fein hacken. Alle Zutaten in einer großen Schale miteinander vermengen.
2. Für das Dressing Olivenöl, Melonenessig, etwas Rosmarinhonig, Zitronensaft, Flor de Sal mit Piri-Piri und frisch gemahlener Pfeffer mischen. Zum Salat geben, gut vermengen und 10 Minuten ziehen lassen. Den Salat mit Limettenzesten bestreuen und anrichten. Dazu passt geröstetes Weißbrot mit Olivenpaste sowie ein Gläschen Wein.

TIPP: Wer es bunter mag, kann weiteres Obst und Gemüse dazugeben. Pfirsiche, Nektarinen oder Tomaten sind ebenfalls eine gute Zugabe für diesen sommerlichen Salat!

BOM APETITE!