



www.suesse-weine.de

Melonensalat mit Garnelen

Für 4 Personen

Salat

1/2 - 1 Galia-Melone (ca. 500 g)
1/2 - 1 Cantaloup-Melone (ca. 500 g)
1/2 Bund Koriander
1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Lauchzwiebeln

Garnelen

200 - 300 g TK-Garnelen roh
2 El Olivenöl
1 -2 zerdrückte Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin

Vinaigrette

1 Vanilleschote
30 ml guter Balsamessig
30 ml Olivenöl
Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer

Die Melonen vierteln, entkernen, das Fruchtfleisch von der Schale lösen und klein schneiden. Kräuter abspülen, trocken schleudern und fein schneiden. Lauchzwiebeln putzen, abspülen und in feine Ringe schneiden.

Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit Essig, Öl und etwas Salz verrühren. Vinaigrette und Salatzutaten mischen und mit Pfeffer und grobem Meersalz abschmecken.

2 El Olivenöl in eine Pfanne geben, aufgetaute, abgetupfte Garnelen zusammen mit zerdrückten Knoblauch und Rosmarin darin gar braten. Salat auf Teller geben und Garnelen darauf anrichten.

Weinempfehlung

Riesling feinherb

Modifiziert nach: <http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/zweierlei-melonensalat>