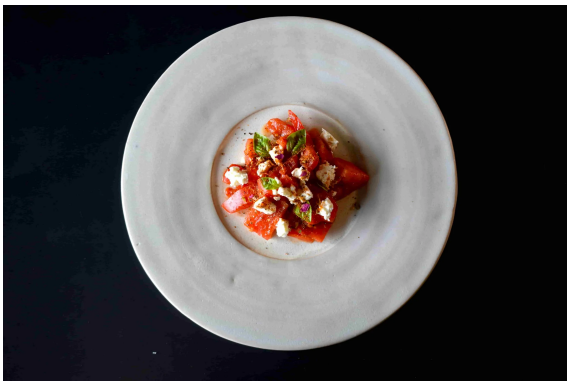
SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Wassermelone | Tomate | Ziegenkäse | Rosenharissa

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

200 g Wassermelone ohne Schale

1 Fleischtomate

1 Esslöffel Estragonessig

1 Esslöffel Olivenöl

3 g Salz

3 g Rosenharissa

60 g Gereifte Ziegenkäserolle (alternativ Feta oder auch Mozzarella

Etwas Minze

Optional Thunfisch

ZUBEREITUNG

1. Wassermelone und Tomate in mundgerechte Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten marinieren. Gleich anrichten.

2. Den Ziegenkäse klein schneiden und mit der Minze über den Salat streuen.

3. Dazu passen außerdem: Meeresfrüchte, Sardinen vom Grill, Oliven und Kräuter.