

Wassermelonensalat mit cremigem Hirtenkäse und Minze

Ein leckeres, super einfach zu machendes Sommergericht.

Wassermelonensalat mit cremigen Hirtenkäse. Du wirst nicht glauben, wie perfekt sich die süße Sommerwassermelone mit frischer Minze und cremigem Hirtenkäse verbindet. Und wenn Du möchtest Du mit einen Spritzer Balsamico-Vinaigrette hinzufügen. Du wirst erstaunt sein, welchen köstlichen Geschmack nur wenige einfache Zutaten haben.

Zutaten

- 1 Wassermelone
- 350 g cremiger Hirtenkäse
- 1 Bund Minze

Zubereitung

- Die Wassermelone schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schale geben. Den Hirtenkäse abtropfen lassen und darüber bröseln.
- Die Minze abwaschen, die Minzblätter abzupfen und dazu geben (größere Blätter in kleine Teile zupfen).
- Das Ganze vermengen in vier Schalen geben und mit etwas Minze dekorieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/wassermelonensalat-hirtenkaese/>