

## Rezept

# Melonen-Relish

Ein Rezept von Melonen-Relish, am 23.04.2024

## Zutaten

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| <b>2</b> 1/2 EL Limettensaft            | Salz                           |
| 1-2 Msp. Chilipulver                    | <b>5 EL</b> Olivenöl           |
| <b>1</b> dickes Bund Petersilie         | <b>1 Bund</b> Frühlingszwiebel |
| 1/2 Honigmelone                         | <b>1</b> rote Spitzpaprika     |
| <b>1</b> frische milde rote Chilischote |                                |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 650 kcal

## Zubereitung

1. Den Limettensaft in einer großen Schüssel mit Salz und Chilipulver verquirlen. Das Olivenöl darunterschlagen, bis eine cremige Sauce entsteht.
2. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Melone entkernen. Das Fruchtfleisch aus der Schale schneiden und ganz fein würfeln. Spitzpaprika und Chili waschen, putzen, entkernen und fein hacken.
3. Kräuter, Frühlingszwiebeln, Melonen-, Paprika- und Chiliwürfelchen mit der Sauce vermischen. Das Relish 1 Std. kühl stellen, dann durchrühren und nochmals abschmecken.