

#### Rezept

# **Pikanter Melonensalat**

Ein Rezept von Pikanter Melonensalat, am 28.04.2024

#### **Zutaten**

800 g Wassermelone (mit Schale gewogen)

Speisezwiebel) `

1 weiße Zwiebel (ersatzweise braune

2 grüne Chilischoten nach Belieben

1 Bund Koriandergrün

Salz

Pfeffer

Saft von 2 Limetten

**4 EL** Rotweinessig

### **Rezeptinfos**

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

## **Zubereitung**

- 1. Melonenfruchtfleisch aus der Schale lösen, Samen entfernen, das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden. Chilis waschen, putzen, Samen entfernen, das Fruchtfleisch fein schneiden. Koriandergrün waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen.
- 2. Aus Salz, Pfeffer, Limettensaft und Essig ein Dressing anrühren. Melonenstücke, Zwiebeln, Chili und Koriander mischen und mit dem Dressing marinieren.