Rezept

Blattsalat mit gezuckerter Zitrone

Ein Rezept von Blattsalat mit gezuckerter Zitrone, am 28.04.2024

Zutaten

200 g	reife Melone (Galia oder Cantaloupe)
2 TL	Zucker
	grüner Pfeffer aus der Mühle
3 Stiele	Basilikum
1 Stiel	Dill
2 EL	Olivenöl
2	Zitronen
	Meersalz
75 g	Baby-Blattsalate (z. B. Spinat, Mangold oder Rucola)
2 Stiele	glatte Petersilie
20 g	gesalzene Pistazienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Melone schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zitronen schälen, dabei das Weiße mit entfernen, und in hauchdünne Scheibchen schneiden, dabei die Kerne entfernen. Den Saft, der dabei austritt, über die Melone träufeln.

2. Die Zitronenscheiben auf einem Teller auslegen, mit Zucker bestreuen, etwas salzen, pfeffern und stehen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat.

3. Inzwischen den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Kräuter waschen und trocken tupfen. Basilikum- und Petersilienblätter zerpfücken. Die Dillspitzen grob hacken. Die Kräuter mit dem Salat mischen und auf zwei Teller verteilen. Die Zitronen- und Melonenscheiben daraufgeben und locker unterheben. Die Pistazienkerne grob hacken und darüberstreuen. Mit dem Öl beträufeln und mit etwas Meersalz und Pfeffer würzen.