Rezept

Brotsalat mit Melone

Ein Rezept von Brotsalat mit Melone, am 12.10.2024

Zutaten

150 g	altbackenes Weißbrot
2	Frühlingszwiebeln
150 g	roh geräucherter Schinken (in dünnen Scheiben)
	Pfeffer
1	kleine Honigmelone (etwa 800 g)
1/2 Bund	Basilikum
2 EL	Weißweinessig
	Salz
4 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Das Brot in gut 1 cm große Würfel schneiden und in einer großen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren rösten, bis es schön knusprig ist. In eine Salatschüssel umfüllen.

2. Die Melone halbieren, die Kerne aus der Mitte mitsamt dem faserigen Fleisch mit einem Löffel herausschaben. Melone schälen und etwa 1 cm groß würfeln.

3. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und die welken grünen Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Das Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen in kleine Stücke zupfen. Vom Schinken den Fettrand abziehen, den Schinken in breite Streifen schneiden.

4. Für die Sauce den Essig mit Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl nach und nach dazugeben und alles zu einer cremigen Sauce schlagen. Mit Melone, Zwiebeln, Basilikum und Schinken zum Brot in die Schüssel geben, gut vermischen und abschmecken. Den Brotsalat sofort auf den Tisch stellen, wenn man ihn herrlich knusprig mag. Man kann ihn aber auch etwa 1 Stunde durchziehen lassen, dann werden die Brotstücke etwas weicher.