

Rezept

Honigmelonensalat mit Mascarponecreme

Ein Rezept von Honigmelonensalat mit Mascarponecreme, am 19.04.2024

Zutaten

300 g Honig- oder Zuckermelone	1 Saftorange
250 g Magerquark	50 g Mascarpone
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	1/2 TL abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 259 kcal

Zubereitung

1. Die Melonenschale abschneiden und die Samen entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Orange auspressen. Die Melonenstückchen mit der Hälfte des Orangensafts vermischen.

2. Mit dem Handrührgerät den Magerquark mit dem restlichen Orangensaft sowie Mascarpone, Vanillezucker und Zitronenschale glatt rühren.

3. Den Melonensalat in kleinen Schälchen portionsweise anrichten. Die Mascarponecreme darüber geben.