

Rezept

Melonensalat mit Büffelmozzarella

Ein Rezept von Melonensalat mit Büffelmozzarella, am 10.06.2026

Zutaten

- | | |
|---------------------------------------------|---------------------------|
| 1 Scheibe Toastbrot | 1 rote Chilischote |
| 2 Knoblauchzehen | 1 Zweig Rosmarin |
| je 3 Stängel Basilikum und Petersilie | 5 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer |
| 1 Charentais-Melone | 2 Fleischtomaten |
| 2 Kugeln Büffelmozzarella (je 200 g) | 1/2 Bio-Zitrone |
| 2 EL Crema di Balsamico | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Das Toastbrot klein schneiden, dann krümelig zerhacken. Chilischote waschen, entstielen, längs halbieren und die Kerne herauskratzen. Knoblauch schälen und mit der Chili winzig fein würfeln. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stängeln zupfen, Rosmarin fein hacken. In einer kleinen Pfanne 2 EL Öl erhitzen, darin Toast, Knoblauch, Chili und Rosmarin bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen Melone halbieren und Kerne herauskratzen. Die Hälften in 8 dünne Spalten und das Fruchtfleisch von der Schale schneiden. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze wegschneiden. Den Mozzarella trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Alles bunt gemischt auf vier großen Tellern auslegen, leicht salzen und pfeffern.
3. Basilikum und Petersilie nicht allzu fein schneiden. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Alles mit den gerösteten Brotbröseln mischen und auf dem Salat verteilen. Crema di Balsamico mit restlichem Öl verrühren und um den Salat träufeln.