

Rezept

Melonensalat mit Pesto

Ein Rezept von Melonensalat mit Pesto, am 23.04.2024

Zutaten

40 g Parmesan	1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Minze	40 g Pinienkerne
Meersalz	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1/8 l Olivenöl	1 kg Melone (mindestens 2 Sorten, z. B. Wasser- und Netzmelone)
1 kleine Salatgurke	1 Pfirsich (ersatzweise Nektarine)
1 Handvoll Kirschtomaten	2 EL Pinienkerne
12 schwarze Oliven (ohne Stein)	3 Anchovisfilets (in Öl)
400 g Büffelmozzarella	Olivenöl zum Beträufeln
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	Minzeblättchen oder Basilikumblättchen zum Garnieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 910 kcal

Zubereitung

1. Für das Pesto den Parmesan fein reiben. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Beides mit den Pinienkernen, Salz, Pfeffer und Olivenöl in einen Blitzhacker geben und kurz zerkleinern (zu langes Bearbeiten im Mixer lässt das Olivenöl leicht bitter werden).
2. Für den Salat die Melone schälen und entkernen, 600 g Fruchtfleisch abwiegen. Gurke schälen, längs vierteln und die Kerne herauskratzen. Den Pfirsich halbieren, vom Kern befreien und schälen. Alles in mund gerechte Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Tomaten waschen, halbieren und dazugeben.
3. Den Melonensalat auf Teller verteilen. Die Pinienkerne, die Oliven und die Anchovis fein hacken und darübergeben.
4. Den Mozzarella in grobe Stücke zupfen, in dem Pesto wenden und auf dem Salat anrichten (restliches Pesto zum Salat reichen). Melonensalat mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer übermahlen. Wer mag, streut als Garnitur noch Minze- oder Basilikumblättchen über den Salat.