Rezept

Salade de tomates aux fruits - Fruchtiger Tomatensalat

Ein Rezept von Salade de tomates aux fruits - Fruchtiger Tomatensalat, am 26.04.2024

Zutaten

2 EL	Pinienkerne
600 g	aromatische Tomaten
1/2	reife Charentais-Melone
1-2 TL	Piment d'Espelette (ersatzweise Chiliflocken)
150 g	fester Ziegenfrischkäse (Ziegenrolle)
3-4 Stängel	Basilikum (am besten kleinblättriges oder rotes)
	Meersalz
2	reife Pfirsiche
4 EL	frisch gepresster Zitronensaft
4 EL	sehr gutes Olivenöl
3-4 Stängel	Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei kleiner Hitze goldbraun rösten, leicht salzen und beiseitestellen.

2. Die Tomaten und die Pfirsiche waschen und trocken tupfen. Die Tomaten in Scheiben schneiden oder halbieren, die Pfirsiche in Spalten schneiden. Die Melonenhälfte entkernen, schälen und in dünne Spalten schneiden.

3. Tomaten, Pfirsiche und Melonen auf einer großen Platte anrichten. Den Zitronensaft, 1 kräftige Prise Meersalz, Piment d'Espelette und das Olivenöl verquirlen und auf dem Salat verteilen. Den fruchtigen Salat ca. 20 Min. durchziehen lassen.

4. Zum Servieren den Ziegenkäse in Stückchen bröckeln und auf dem Salat verteilen. Minze und Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, etwas kleiner zupfen und mit den Pinienkernen über den Salat streuen.