

Rezept

Schnelles Melonencarpaccio

Ein Rezept von Schnelles Melonencarpaccio, am 20.04.2024

Zutaten

1 kleine rote Zwiebel	2 EL Apfelessig
1 EL Walnussöl	1 TL Dijon-Senf
Salz	Pfeffer
300 g Wassermelonenfruchtfleisch (mit wenig Kernen)	6 Radieschen
40 g Walnusskerne	4 - 5 Stängel Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal, 18 g F, 5 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit Essig, Öl und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Min. marinieren.

2. Inzwischen die Wassermelone in möglichst dünne Scheiben schneiden, dabei falls nötig die Kerne entfernen. Radieschen putzen, waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Zunächst die Melonenscheiben, darüber die Radieschenscheiben auf zwei Tellern auslegen.

3. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen, Walnüsse in grobe Stücke brechen. Beides über das Carpaccio streuen. Die Zwiebeln samt der Marinade darüber verteilen. Sofort servieren.