

Rezept

Ziegenfrischkäse mit Melone

Ein Rezept von Ziegenfrischkäse mit Melone, am 09.06.2026

Zutaten

4 Stängel Zitronenmelisse oder Zitronenverbene	2 EL Roh-Rohrzucker
1 Chilischote	1 Zitrone
3 EL Pistazienkerne	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
1 Zuckermelone	1 Bund Rucola
200 g Ziegenfrischkäse	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Melisse oder Verbene abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. In einem kleinen Topf den Zucker mit 4 EL Wasser und der Melisse oder Verbene aufkochen, vom Herd nehmen und 10 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen Chilischote waschen, längs halbieren, Kerne und den Stiel entfernen. Chili fein hacken. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Pistazien grob hacken. Alles mit dem Kräuter-Zucker-Sirup und dem Olivenöl verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Melone halbieren und die Kerne mit einem Esslöffel herauskratzen. Die Melonenhälften in Spalten schneiden und schälen. Die Spalten quer in 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit der Sauce mischen und auf Tellern anrichten. Rucola waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen, den Salat auf der Melone verteilen. Den Ziegenfrischkäse grob zerbröseln oder in kleine Ecken schneiden und auf den Melonensalat setzen. Servieren.