



Sommer-Fruchtsalat

(2 Personen)

Sauce/ Marinade:

½	-	Saft einer Zitrone
1	EL	Zitronengras-Sirup (oder Holunder)
6	Stk	Pfefferminzblättchen, fein geschnitten
-	-	alles in eine Schüssel geben und gut verrühren

Salat:

1	Stk	Cavaillon-Melone (oder Netzmelone), quer halbiert, entkernen und mit „Aushöhler“ Kügelchen ausstechen.
200	gr	rote Beeren: Erd-, Him-, Johannisbeeren
-	-	Schälchen Blaubeeren (zur Farbgebung)

Je nach Art und Grösse event. halbieren/ vierteln. Früchte zur Sauce/ Marinade geben und zugedeckt 1 Std marinieren.
(Nicht länger als 3 Std darin aufbewahren)

Den Salat in die Melonenhälften oder Schälchen geben. Die restliche Pfefferminze als Garnitur verwenden.