



Rucola – Melonen – Salat mit Parmesan

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet

125 gr. Rucola
(ev. andere Blattsalate)

Den Rucola waschen und sehr gut abtropfen lassen. Je nach Grösse der Blätter eventuell in breite Streifen schneiden.

1/2 Melone

Die Melone entkernen, in gut 2 cm dicke Schnitze schneiden, diese von der Schale, dann in Dreiecke schneiden.

50 gr. Parmesan am Stück

Den Parmesan mit dem Sparschäler oder Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben schneiden.

3 EL Balsamicoessig
Salz, schwarzer Pfeffer
6 EL Olivenöl

Den Balsamicoessig, Salz, Pfeffer sowie das Olivenöl zu einer Sauce rühren.

Unmittelbar vor dem Servieren den Rucola kurz mit der Sauce mischen. In tiefen Tellern anrichten. Die Melonenstücke und den Käse darüber verteilen. Mit grob gemahlenem schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.