



Beilagen:

1/2 Baguette
1 EL Olivenöl

Zutaten:

40 g Pinienkern(e)
150 g Rucola
1 Zwiebel(n), rot
1/2 Wassermelone(n)
50 g Parmaschinken
1 Burrata

Zutaten für die Vinaigrette:

2 EL Olivenöl
nach Belieben Salz & Pfeffer
fruchtig, 1 EL Essig
1 TL Senf, grobkörnig
1/2 Zitrone Zitronensaft, frisch



Woll Gusspfanne
titanium nowo



Cilio Salatbesteck
Exklusiv Olivenholz



ASA Gourmetseller
Saisons midnight blue



GEFU
Kugelausstecher
Bocelli



WMF Salat-Dressing-
Shaker



Zwilling Messerset
Pro, 3-tlg.



Westmark Salat- und
Spaghettizange



Ballarini Bratpfanne
Salina, 28 cm

1

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen.

2

Inzwischen die Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Aus dem Melonenfruchtfleisch mithilfe des Kugelausstechers kleine Melonenkugeln ausstechen und den dabei entstehenden Saft auffangen.

3

Den Rucola waschen, putzen und mit den Melonenkugeln und der Zwiebel in einer Schüssel vermengen.

4

Anschließend das Baguette in Scheiben schneiden und mit 1 EL Olivenöl in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun rösten.

5

Für die Vinaigrette zwei Esslöffel Olivenöl, Essig, Senf, Zitronensaft, Melonensaft, Salz und Pfeffer gründlich verrühren.

6

Abschließend die Burrata auf den Salat geben und mit zwei Gabeln grob zerteilen. Den Parmaschinken ebenfalls in grobe Stücke schneiden und mit den Pinienkernen unter den Salat heben.

7

Alles mit der Vinaigrette vermengen und mit dem Baguette servieren.

Sie können Ihren Wassermelonen-Salat zusätzlich mit frischer Minze verfeinern.