



Aprikosen Delikat Essig

Melonensalat

Rezept

Zutaten

1	mittelgrosse Honigmelone
3 EL	Aprikosenessig
1 Prise	feingehackten Thymian
1 EL	Haselnussöl
1 TL	gehackte Minze
	frisch gemahlene weissen Pfeffer

Zubereitung

1. Die Melone halbieren, die Kernen entfernen.
2. Mit einem sogenannten Melonenlöffel kleine mundgerechte Kugeln ausstechen.
3. Die Kugeln in eine Schüssel geben.
4. Die restlichen Zutaten zu den Melonenkugeln mischen.
5. Die Kugeln etwa 15 Minuten stehen lassen.
6. Die Kugeln (den Melonensalat) wieder auf die Melonenschalen-Hälften verteilen.

Garnieren mit einem Zweig Thymian und frischen Minzenblättern. Als Beilage kann man einen gereiften Vacherinkäse, geräucherte Entenbrust, oder Rohschinken servieren. Schmeckt auch ausgezeichnet und traditionell mit weissen Spargeln und Sauce Hollandaise oder Metraise (siehe „Met Delikat Essig“).