Fenchel-Melonen-Salat mit Ziegenkäse und Minze

Beim „Blog-Stöbern“ bin ich zufällig auf „deckschonmaldentisch“ gestoßen. Es ist ein wirklich schöner, ansprechender Blog, der durch seine tollen Fotos und Rezepte zum Verweilen einläd. Dieser Salat sah so lecker und sommerlich aus, dass ich ihn gleich nachmachen mußte.



Für ca. 2 Portionen :

1 Fenchelknolle

Meersalz

1 Galia-Melone

200 gr Ziegenkäse oder Feta, in kleine Stücke zerteilt

1 Hand voll Minzblätter, fein gehackt

2 EL weißer Balsamico-Essig

4 EL Olivenöl

1 TL feiner Zucker

1 Knoblauchzehe, gepreßt

Meersalz, frischer schwarzer Pfeffer

1 EL rote Pfefferbeeren

Für das Dressing Essig, Zucker und Salz so lange verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Knoblauch, Pfeffer und Öl unterrühren.

Den Fenchel waschen, trocknen und in Streifen hobeln. Mit etwas Meersalz gut vermengen.

Die Melone in kleine Würfel schneiden (hübscher für´s Auge wären natürlich kleine Melonenkugeln !)

Fenchel, Melone, Minze, Käse und Dressing gut miteinander mischen.

Auf Tellern anrichten und mit roten Pfefferbeeren bestreuen.

Etwas Brot und einen schönen, kühlen Weißwein dazu – fehlt nur noch ein lauer Sommerabend auf der Terrasse !!!



Die Pfefferbeeren geben erst den richtigen Pfiff. Da noch ein paar geröstete Pinienkerne übrig waren, kamen die auch noch dazu.