

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 einlädt. Dieser Salat sah so lecker und sommerlich aus, dass ich ihn gleich nachmachen mußte.



Fü

ca. 2 Portionen :

1 Fenchelknolle

Meersalz

1 Galia-Melone

200 gr. Feta-Käse oder Feta, in kleine Stücke zerteilt

1 Hand voll Minzblätter, fein gehackt

www.kochen-basteln.de

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 !!!



Di

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

Rote Beete Salat mit Schafskäse

Ein frischer und würziger Salat, der mit einer gerösteten Scheibe Brot ein leckeres Abendessen abgibt.



Für 2 – 3 Portionen :

4 – 5 EL Zitronensaft, frisch gepresst

1 1/2 TL Salz

1 TL Zucker

frisch gemahlener Pfeffer

5 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe, in feine Würfelchen geschnitten

3 – 4 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten

200 gr Schafskäse, in Würfel geschnitten

500 gr Rote Beete, vorgekocht, vaccumverpackt, in Würfel geschnitten

Den Zitronensaft mit Salz und Zucker verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Olivenöl einrühren, bis sich alles gut miteinander verbunden hat. Pfeffer, Frühlingszwiebeln und Knoblauch unterrühren.

Rote Beete und Schafskäse zufügen und gut mit dem Dressing vermischen.



www.kochen-basteln.de