

Fruchtiger Sommersalat



Zutaten für 4 Personen:

Zutaten für den Salat:

2 Mini-Romana-Salate
1 Orange
1 Stück Honigmelone
2 EL Rapsöl
250 g Mini-Mozzarellakugeln
200 g Kirschtomaten
50 g Erdbeeren
1 TL brauner Zucker

Zutaten für das Dressing:

100 g Erdbeeren
2 EL Orangensaft
2 EL weißer Balsamico
4 EL Rapsöl
1 TL Honig
Salz
Pfeffer
frisches Basilikum

Zubereitung:

Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Orange und Melone von der Schale befreien und klein schneiden, in einer Pfanne getrennt voneinander mit 2 EL Öl kurz anbraten, die Honigmelone mit Zucker karamellisieren lassen. Zum Erkalten beiseitestellen. Erdbeeren waschen und in Stücke schneiden, 50 g für den Salat zurücklassen. 100 g Erdbeeren mit dem Orangensaft, Essig, Öl und Honig pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat, Orange, Melone, Mozzarellakugeln, Tomaten und Erdbeerstücke auf Tellern verteilen. Basilikumblätter abzupfen, waschen, trocknen und in Streifen schneiden. Gemeinsam mit der Erdbeervinaigrette auf den Salat geben.

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Foto: Hubert Kemper