

Mozzarella mit Melonen-Salsa

Zutaten | 2 Portionen

500 g	Wassermelone
1	feste Tomate
½	rote Zwiebel
2 Stiele	Minze
3 Stiele	Basilikum
2 EL	Limettensaft
3 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Zucker
250 g	Mozzarella

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Melone vierteln, in Scheiben schneiden, das Fruchtfleisch raus schneiden und fein würfeln.
- Tomate waschen, den Stielansatz entfernen und zusammen mit der geschälten Zwiebel fein würfeln.
- Minz- und Basilikumblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden.
- Melone, Tomate, Zwiebel, Minze und 2/3 des Basilikums mit Limettensaft und 2 EL ÖL mischen.
- Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.
- Mozzarella kreuzweise einschneiden und leicht aufdrücken.
- Mozzarella auf einen Teller legen und die Melonen-Salsa darauf verteilen.
- Mit einem Esslöffel Öl beträufeln und mit dem restlichen Basilikum bestreut servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 500 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
539 kcal	41,9 g	16,5 g	23,4 g	517 mg