



**BASF**

We create chemistry

## Erfrischender Wassermelonen-Ziegenfrischkäse-Salat mit schwarzen Oliven und Koriander



25 Minuten



4 Personen



vegetarisch

### Zutaten

- ½ Wassermelone
- 160 g Ziegenfrischkäse
- 80 g schwarze Oliven
- Koriander
- 100 ml Olivenöl
- 50 ml Weißweinessig
- ½ Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- Chili

### Zubereitung

- 1) Die Wassermelone mit einem Löffel aushöhlen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.
- 2) Die schwarzen Oliven absieben und in Scheiben schneiden.
- 3) Aus Olivenöl, Weißweinessig, Saft und Abrieb der ½ Limette, Salz, Pfeffer und etwas Chili ein Dressing herstellen.
- 4) Ziegenfrischkäse zerbröseln und mit der Wassermelone und den Olivenscheiben vermengen.
- 5) Dressing hinzugeben und nochmals abschmecken.
- 6) Den Salat in die ausgehöhlte Wassermelone geben und mit gezupftem Koriander verfeinern.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter [gastronomie.basf.de/rezepte](http://gastronomie.basf.de/rezepte)

### Unser Küchentipp

Ein paar Melonenstücke auf den Grill legen und unter die kalten anderen Stücke mischen. Die Kombination aus den kalten und gegrillten Melonenstücken geben dem ganzen einen Frische-Kick.

