



**BASF**

We create chemistry

## Melonensalat mit Büffelmozzarella, knusprigem Pancetta, frischer Minze und Basilikum



25 Minuten



4 Personen



vegetarisch

### Zutaten

- 2 Charentais-Melonen
- 125 g Büffelmozzarella
- 4 Scheiben Pancetta
- 1 Limette
- Minze
- Basilikum

### Zubereitung

- 1) Die Charentais-Melonen mit einem Löffel aushöhlen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.
- 2) Pancetta in der Pfanne ohne Öl knusprig anbraten.
- 3) Den Pancetta aus der Pfanne nehmen, den Saft einer Limette in die noch heiße Pfanne geben. Den Sud mit etwas Olivenöl über den Salat geben und vermengen.
- 4) Minze und Basilikum waschen und hacken. Über den Salat geben.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

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

### Unser Küchentipp

Variieren Sie in der Kräutervielfalt, die der Sommer uns bietet. Vietnamesischer Koriander oder Lavendelminze geben ein völlig neues Geschmacksbild ab.

