



BASF

We create chemistry

Fruchtiger Galiamelonen-Salat mit Gurken, Cherrytomaten und Paprika



25 Minuten



4 Personen



vegetarisch

Zutaten

- 1 Galiamelone
- ½ Gurke
- ½ Zwiebel, rot
- ½ Paprika, gelb
- 100 g Cherrytomaten
- 100 ml Olivenöl
- 50 ml Weißweinessig
- Pfeffer
- Meersalz
- Oregano

Zubereitung

- 1) Die Galiamelone mit einem Löffel aushöhlen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.
- 2) Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.
- 3) Gurken und Paprika waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- 4) Cherrytomaten waschen und halbieren.
- 5) Aus Olivenöl, Weißweinessig, Pfeffer, Meersalz und Oregano ein Dressing herstellen.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte



Unser Küchentipp

Die Kombination erinnert an einen griechischen Salat, mit gebackenem Schafskäse und einem Pitabrot haben Sie ein schnelles, leichtes Sommeressen.

