



**KOCHMOMENTE**

## **Melonensalat mit roten Zwiebeln, Minze, Koriander, Fetakäse und Buttercroutons im Parmesankörbchen**

### **Zutaten:**

250g Wassermelone, 250g Cantaloupe-Melone, 15g frische Minze, 15g frischer Koriander, 120g Feta, 1 kl. rote Zwiebel (z.B. Tropea, ital. Süßzwiebel), Honig, Salz & Pfeffer, weißer Balsamico-Essig, natives Olivenöl  
4 Scheiben Toast, 2 EL Butter,  
160g fein geriebener Parmesan

### **Zubereitung:**

Parmesankörbchen:

Den fein geriebenen Parmesan in 4 Portionen à 40g aufteilen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech den Parmesan je kreisrund streuen.

Im Ofen 8-10 Min. bei 180° backen, kurz abkühlen lassen (damit der Parmesan formbar bleibt) und jeweils einen Parmesankreis auf eine kleine Salatschüssel legen und auskühlen lassen damit der Parmesan die Schalenform annimmt. Anschließend bis zum Anrichten Beiseite stellen.

Salat:

Die Melonen aufschneiden, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Das Fruchtfleisch in eine große Schüssel geben.

Die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und zu der Melone geben

Den Fetakäse mit den Fingern grob über die Melone krümeln. Die Minzblätter & den Koriander abzupfen, fein hacken und ebenfalls hinzugeben.

Honig, Olivenöl, weißer Balsamico mit Salz & Pfeffer vermischen und über den Salat geben.

Buttercroutons:

Toast entrinden, in 1 mal 1 cm große Würfel schneiden, Butter in einer Pfanne erhitzen und die Würfel gleichmäßig darin goldbraun backen und etwas mit Salz würzen.

### **Anrichten:**

Salat abgetropft im Parmesankörbchen auf einen Teller geben und die Croutons darüber streuen.