

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Melonen-Avocado-Salat

Zutaten für 4 Personen:	5 EL Himbeeressig
1 große reife Avocado	½ EL Dijonsenf
1 reife Honigmelone	Walnussöl
1 Zitrone	1 EL frisch gehackter Estragon
	Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Schälen Sie die Avocado, entsteinen die und schneiden das Fruchtfleisch in schmale Spalten.

Die müssen Sie sofort mit Zitronensaft beträufeln, sonst werden die schwarz. Jetzt eine schöne reife Melone schälen, Kerne raus und das Fruchtfleisch in ebenfalls in Spalten schneiden.

Für das Dressing verrühren Sie Himbeeressig mit Salz, etwas Zucker, Pfeffer aus der Mühle, einem Teelöffel Dijonsenf.

Jetzt noch einen guten Schuss Walnussöl dazu und an frischen Kräutern macht sich hervorragend Estragon, den kleinschneiden und auch untermischen.

Die Avocado- und Melonenspalten schön auf Teller fächern und mit dem Himbeeressigdressing beträufeln.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer