

Käse-Melonen-Salat „Yoghu“

Zutaten für 4 Portionen:

1 Salatgurke, 1/2 Honigmelone, 1/4 Wassermelone, 150 g LEERDAMMER Yoghu®, einige Salatblätter, 80 ml Speiseöl, 100 ml Orangensaft, 2 EL Honig, 4 TL Zitronensaft, Salz, Zitronenpfeffer, 25 g Pistazien

Zubereitung:

Gurke längs halbieren, Kerne entfernen und in ca. 5 cm lange Stifte schneiden. Honigmelonenfruchtfleisch in Kugeln ausstechen, Wassermelone klein würfeln, Käse in mundgerechte Stücke schneiden. Salatblätter zupfen und in vier Schalen anrichten. Gurken-Melonen-Käse-Mischung darauf verteilen. Öl, Orangensaft, Honig und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben. Pistazien hacken und über den Salat streuen.

