



JUNI

## feuriger Wassermelonensalat

### Zutaten für 6 Portionen

1 kg	Wassermelone	2 EL	Honig
1 Bund	Minze	5 EL	Olivenöl
1	rote Zwiebel	250 g	Joghurt
1	rote Chilischote	100g	Nüsse nach Wahl
2	Limetten	500 g	gemischter Salat
20 g	Ingwer		Feta, Salz, Pfeffer, Zucker

### Zubereitung

1. Von der Melone die Schale abschneiden. Fruchtfleisch entkernen und in Stücke schneiden. Minzblättchen abzupfen. Zwiebel in feine Streifen schneiden. Alles kühl stellen. Chilischote halbieren, entkernen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Ingwer mit Chili, Saft von einer Limette sowie Honig und Öl verrühren und salzen. Dressing in ein verschließbares Glas füllen, kühl stellen.
2. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze farblos rösten. Mit Zucker bestreuen und so lange erhitzen, bis der Zucker karamellisiert ist. Joghurt mit Zucker, restlichem Limettensaft, einer Prise Salz und Pfeffer verrühren. Sauce bis zum Servieren kühl stellen.
3. Kurz vor dem Servieren Melonenstücke mit Minze, Zwiebeln und Dressing mischen. Nüsse und Feta darüberstreuen und mit der Joghurtsauce servieren.