

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Rucola-Melonen-Salat

123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Rucola waschen und gut abtropfen lassen
- Charentais-Melone in feine Scheiben schneiden
- Parmesan in feine Scheiben hobeln
- Olivenöl langsam unter den Balsamico mischen, abschmecken mit Salz und Pfeffer
- Rucola und Charentais-Melone mischen und mit der Vinaigrette marinieren
- Die Parmesanspäne darüber streuen und servieren

Zutaten

120 g	<i>Rucola</i>
100 g	<i>Charentais-Melone</i>
30 g	<i>Parmesan</i>
20 g	<i>Balsamico</i>
40 g	<i>Olivenöl</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>