

## Melonensalat mit Minze



### ZUTATEN für 4 Personen:

1 Packung Herta Finesse  
Hähnchenbrust feinwürzig  
1 kleine Wassermelone  
2 Honigmelonen  
2 kleine rote Zwiebeln  
1 Bund Minze  
1 Limette  
4 Stangen Frühlingszwiebeln  
1 Packung hauchfein geschnittenen  
Käse nach Wahl  
3 EL Olivenöl  
etwas Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

1. Aus den halbierten Melonen mit Hilfe eines Parisienne/(Kugel)- Ausstechers kleine Melonen-Kugeln ausstechen.
2. Die ausgelöchernte Seite der Melonen abschneiden und so die ganze Melone ausstechen und verwenden.
3. Melonenkugeln in eine Salat-Schüssel geben. Die roten Zwiebel schälen und zusammen mit den gewaschenen Frühlingszwiebeln fein schneiden.
4. Die Minze ebenfalls waschen und einen Teil davon fein schneiden, den anderen grob zupfen.
5. Alles zusammen unter die Melonenkugeln heben und mit dem Olivenöl und dem Saft der Limette, etwas Salz und Pfeffer eine Stunde marinieren und kalt stellen.
6. Den Salat auf vier Teller verteilen und mit den feinen Käsescheiben und Herta Finesse Hähnchenbrust hauchzart und würzig gegrillt servieren.

**Gourmet Tipp:** Wer möchte, kann auch noch gebratene Garnelen und etwas Chili verwenden.

*Nährwerte pro Portion: 451 kcal, 1784 kJ, 15,2 g Eiweiß, 17,5 g Fett, 57 g Kohlenhydrate,  
495 mg Natrium, 56,2 g Zucker, 5,9 g ges. Fettsäuren*