



Melonen-Avocadosalat auf Rucola mit Büffelmozzarella und Tomatenvinaigrette

Von Armin Roßmeier

Zutaten für vier Personen

1/2 kleine Wassermelone
1 Honigmelone
2 Avocado
2 Bund Rucola
250 g Büffelmozzarella-Kugeln oder -würfel

Für die Vinaigrette

6 getrocknete Tomatenhälften, klein geschnitten
4 EL Olivenöl, kalt gepresst
4 EL weißen Balsamico
4 EL weißen Traubensaft
12 Basilikumblätter
2 EL Pinienkerne, geröstet
Salz, Pfeffer
Chiliflocken, nach Bedarf

Zubereitung (circa 20 Minuten)

Melonen mit einem Kugelausstecher ausstechen oder in mundgerechte Würfel zerteilen. Avocado schälen, halbieren und ebenfalls würfeln. Melonen- und Avocadostücke unter den Büffelmozzarella mischen.

Alle Zutaten der Vinaigrette, außer den Basilikumblättern, gut miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gewaschenen Rucola auf die Teller verteilen. Mischung aus Melonen, Avocado und Büffelmozzarella darauf anrichten und mit Vinaigrette überziehen. Mit Basilikumblättern oder Basilikumstreifen ausgarnieren und mit Pfeffer aus der Mühle oder Chiliflocken verfeinern.