



## Melonensalat mit scharfem Honig-Joghurt-Dressing und Breznchips

### Zutaten für 4 Personen:

2 Brezen vom Vortag  
60 g Weihenstephan Butter

1 Galiamelone  
100 g Zuckerschoten  
100 g Feta  
150 g Weihenstephan Joghurt mild 1,5 % Fett  
1 EL Honig  
1-2 TL Walnussöl  
½ Zitrone  
¼ rote Habanero (oder rote Chili)  
1 Handvoll Rucola  
4 große Blätter Radicchio  
Salz, grüner Pfeffer

1 Messerspitze Kreuzkümmel  
Salz, Zucker, Pfeffer

### Zubereitung

1. Die Brezen in feine Scheiben schneiden, in Weihenstephan Butter knusprig anbraten und etwas salzen.
2. Für das Dressing Weihenstephan Joghurt mild 1,5 % , Honig, Zitronensaft und Walnussöl mit Salz und grünem Pfeffer abschmecken. Die Habanero (oder Chili) entkernen, sehr fein würfeln und zum Dressing geben. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.
3. Die Galiamelone in ca. 1,5 – 2 cm große Würfel schneiden. Zuckerschoten in feine Streifen schneiden, mit Melonenwürfeln, Rucola und dem Dressing vermengen und auf den Radicchioblättern anrichten. Feta darüberbröseln und den Salat mit Breznchips garnieren. Für 4 Personen 4 Teller entsprechend anrichten.

Zubereitungszeit: 20 Minuten  
Niveau: einfach