

Romanasalat mit Melone, Johannisbeeren & Hüttenkäse



Zutaten:

- 2 Salatherzen (das Innere des Romanasalates)
- 400 g Wassermelone, gewürfelt
- 100 g Johannisbeeren, von den Stängeln gezupft
- 100 g Gurkenscheiben
- 100 g Tomatenscheiben
- 400 g Hüttenkäse
- 25 g Nüsse oder Kerne (z.B. Sonnenblumenkerne, Pinienkerne)
- 1 Biozitronen, Saft und etwas Abrieb
- 4 EL Essig
- 8-10 EL Öl (z.B. heimisches Traubenkernöl)
- 8 Blätter Minze, fein geschnitten
- 2 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- Wer möchte: 1 EL Fenchel- oder Anissamen
- Salz & Pfeffer



Zubereitung

In einer Salatschüssel den Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb, Essig, 6 EL Wasser, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen verrühren. Das Öl langsam zugeben und kräftig mit dem Schneebesen vermischen. Zuletzt geschnittene Minze und Johannisbeeren zugeben.

Die Blätter der Salatherzen waschen, abtropfen, evtl. trockenschleudern und grob schneiden. Den Salat, die Gurken- und Tomatenscheiben und evtl. Frühlingszwiebeln mit dem Dressing vermischen.

Den Salat auf Teller oder Schüsseln verteilen. Mit Melonenwürfeln, Nüssen und Hüttenkäse belegen. Wer möchte, streut etwas Fenchelsamen oder Anissamen über den Hüttenkäse.

Tipp: Dazu schmeckt geröstetes Baguette.