

## Käse-Melonen-Salat mit Rosa-Pfeffer-Sauce

### Zutaten

Für 4 Personen

Sauce:

- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 3 EL weisser Balsamico-Essig
- 6 EL Rapsöl
- 1 TL eingelegter rosa Pfeffer, abgetropft, gehackt
- 1 EL Schnittlauch, geschnitten
- Salz



- 8 Hand voll Blattsalate, z. B. Eichblatt, Lollo
- 2 Cavaillon-Melonen, entkernt, in Würfelchen geschnitten
- 200 g rezenten Tilsiter, mit dem Sparschäler Späne abgehobelt
- 2 Beutel Mozzarellini, abgetropft

Schnittlauch und getrocknete rosa Pfefferkörner zum Garnieren

### Zubereitung

1. Für die Sauce alle Zutaten verrühren, salzen.
2. Blattsalat in Salatschälchen anrichten. Melonen, Tilsiter und Mozzarelline mischen, darauf verteilen. Sauce darüber träufeln.
3. Mit Schnittlauch und rosa Pfeffer garnieren.

Variante: Statt Melonen 4 reife Birnen verwenden.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 576 Kalorien, 27 g Eiweiss, 16 g Kohlenhydrate, 45 g Fett.

