

# Zucchini-Melonen-Salat mit Schafskäse & Walnüssen



## Zutaten für 2 Personen:

1	Zucchini
1/2	Wassermelone
200 g	Gelbe und rote Cocktailtomaten
80 g	Schafskäse (bis 25 % Fett i. Tr.)
20 g	Walnüsse
1 TL	Olivenöl
2 EL	Weißweinessig
1 TL	Honig
1 TL	Senf
1 EL	Frische Minze
	Pfeffer, Salz

## Zubereitung:

Zucchini waschen und mit dem Spiralschneider in dünne Spiralen schneiden. Wassermelone vierteln, Fruchtfleisch von der Schale schneiden und Melone würfeln. Tomaten waschen und halbieren, Schafskäse zerbröseln. Minzblätter waschen und klein hacken, Walnüsse halbieren. Für das Dressing Öl mit Essig, Honig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.

Zuchinispiralen und Melonenwürfel mit Tomatenhälften, Minze und Dressing vermischen. Schafskäse dazugeben und den Sommersalat mit Walnusshälften bestreut servieren.

## Tipp:

Falls Sie keinen Spiralschneider besitzen, raspeln Sie einfach die Zucchini grob mit einer Reibe.

**Guten Appetit !**