

Rezept für **Melonensalat mit Limette, Paprika und Chili**

Zutaten:

je ½ Wassermelone & Honigmelone
je ½ Paprika grün, gelb & rot
1 ½ Limetten
½ Chili
1 ½ EL Honig
1 EL Rohrzucker
½ Bund Minze
je 1 ½ EL Raps- & Olivenöl
5 g Salz
1 g Pfeffer schwarz grob

Zubereitung:

Wassermelone vierteln oder achteln, Fruchtfleisch entnehmen und in mittelgroße Würfel schneiden, in eine Schüssel geben. Honigmelone halbieren, Kerne entfernen, nochmals halbieren, Fruchtfleisch entnehmen und ebenfalls in Würfel schneiden. Paprika waschen, trocken tupfen, längs halbieren und Kerne entfernen, würfeln. Limette auspressen, Saft in eine separate Schüssel geben. Chili längs halbieren, Kerne entfernen und in feine Ringe schneiden, zum Limettensaft geben, ebenso den Honig, Öl und Gewürze. Alles zu einer Marinade verrühren. Die Melone und Paprika mit der Marinade übergießen und durchmischen. Minze waschen und trocken tupfen. Stiele entfernen, die Blätter in feine Streifen schneiden und unter den Salat mischen.

