



# Wassermelonensalat



15 Min.



Vegetarisch

## Zutaten 4 Personen

1	kleine Wassermelone(n) ohne Kerne
50 g	Pinienkerne
3 EL	Olivenöl
1/2 EL	Limettensaft
2 TL	Agavendicksaft oder Honig
etwas	Salz und Pfeffer
2 Packung(en)	Petrella mit frischen Kräutern (á 125 g)

## Petrella Produkte



Petrella Kräuter



# Wassermelonensalat



15 Min.



Vegetarisch

## So wird's gemacht

1. Die Wassermelone(n) halbieren und in Scheiben schneiden. Auf den heißen Grill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten kurz grillen, abkühlen lassen. Die Schale der Wassermelone entfernen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten.
3. Olivenöl, Limettensaft und Agavendicksaft/Honig verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Wassermelonenwürfel geben, vermengen und kurz ziehen lassen.
4. Den Salat auf Teller verteilen, mit einem Teelöffel kleine Nocken aus dem Petrella Kräuter formen und auf den Salat geben. Mit gerösteten Pinienkernen bestreut servieren.