

Melonensalat mit gebackenem Mozzarella



Zubereitung: 25 min

Zutaten der Hauptspeise für 2 Personen:

Für den Salat:

500 g Wassermelone
150 g Romanasalat
150 g Mozzarella-Bällchen (z. B. mit Basilikum)
3 EL Mehl
3 EL Paniermehl
1 Ei (Kl. M)
2 EL Öl
1 große Tomate
2 EL Pinienkerne

Für das Dressing:

1 Schalotte
½ ausgepresste Zitrone
2 EL Olivenöl
½ EL Balsamicocreme
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker

Für die Deko:

ein paar Basilikumblätter
ein paar Petersilienblätter
etwas Balsamicocreme

Zubereitung:

Die Wassermelone von der Schale befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Tomate und den Salat waschen und ebenfalls klein schneiden. Alles jeweils auf den Tellern verteilen und mit dem Dressing beginnen. Dafür die Schalotte klein schneiden und mit den restlichen genannten Zutaten gut verrühren. Das Dressing erstmal beiseite stellen.

Mehl und Paniermehl jeweils auf einen separaten Teller geben. Das Ei in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Die Mozzarella-Bällchen jeweils zuerst in das Mehl tauchen und danach in das Ei. Anschließend die Bällchen in das Paniermehl tauchen. Wenn alle fertig paniert sind, Öl in einer Pfanne erhitzen und den Mozzarella darin etwa 3 min goldgelb anbraten. Dabei immer wieder wenden.

Währenddessen das Dressing und die Pinienkerne über dem Salat verteilen. Den gebackenen Mozzarella aus der Pfanne nehmen und auf den Salat geben. Mit etwas Petersilie, klein geschnittenem Basilikum und etwas Balsamicocreme garnieren.

Ganz frisch servieren, da warm der Mozzarella am besten schmeckt.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥