

Spargel- Wassermelonensalat



„Ich bin ein GourmeGGLE.“

Zutaten:

- 1 Packung MEGGLE Grilltaler Kräuter
- 1 mittelgroße Wassermelone
- 500g grüner Spargel
- 1 Bund Minze
- 100 g Rucola
- 60 g Pinienkerne
- Ca. 10 Blätter Basilikum
- Salz
- Frischer schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Olivensöl



Zubereitung:

Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Minze, Hälfte der Basilikumblätter und Rucola waschen und trocken tupfen. Die Minze und den Basilikum grob hacken. Aus dem Fruchtfleisch der Wassermelone ca. 3 cm große Würfel schneiden. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten ca. 8 Minuten anbraten.

Die MEGGLE Grilltaler Kräuter ca. 2 – 3 Minuten auf dem gut vorgeheizten Grill von beiden Seiten goldbraun grillen. Alternativ können sie auch in einer vorgeheizten antihafbeschichteten Pfanne ca. 5 Minuten von beiden Seiten angebraten werden.

Die Wassermelonen –und Spargelstücke in einer Salatschüssel mit der gehackten Minze und den gehackten Basilikumblättern vermengen. Den Rucola ebenfalls hinzufügen. Angeröstete Pinienkerne und die restlichen Basilikumblätter darüber streuen, mit 2 EL Olivenöl beträufeln und nach Belieben mit Salz und frischem schwarzen Pfeffer aus der Mühle würzen.

Den Salat portionsweise auf Tellern anrichten und dazu die MEGGLE Grilltaler Kräuter servieren.

Tipp: Die übrige Minze und Wassermelone in ein Glas geben und nach Belieben mit Wasser oder Limonade aufgießen und genießen