

Ziegenkäse-Melone-Salat mit crunchy Apfel-Minze Chips

20–30 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 EL	Couscous
0.25 Stk.	Zuckermelone
0.5 Bund	Stangensellerie
1 Tasse	Kräuterseitlinge
100 g	Ziegenkäse, cremig
2 EL	Olivenöl
0.5 Stk.	Zitrone
0.5 Pkg.	Apfel-Minze Chips
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 Prise	Himalayasalz

Zubereitung

1 Den Couscous laut Packungsanleitung kochen. Dann die Zuckermelone schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Stangensellerie waschen und den unteren Teil in ca. zwei Zentimeter lange Stifte schneiden. Das Grün des Stangenselleries fein hacken.

TIPP: Um noch mehr Farbe auf den Teller zu bringen, einen Teelöffel Curcuma zugeben.

2 Dann die Kräuterseitlinge, je nach Größe, halbieren oder vierteln. Anschließend in etwas Olivenöl anbraten und gegen Ende etwas salzen.

3 Den abgekühlten Couscous mit Olivenöl und dem Saft der halben Zitrone marinieren. Den Stangensellerie, die Melonenwürfel und die Kräuterseitlinge vorsichtig unter den Couscous mischen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein paar Minuten durchziehen lassen.

4 Den Couscous in einem tiefen Teller anrichten und ein paar Teelöffel Ziegenkäse darauf verteilen. Abschließend die crunchy Apfel-Minze Chips als Topping über den Salat streuen. Den Salat am besten mit einem knusprigen Baguette genießen.