



SPIESSE MIT CANTALOUPE- UND WASSERMELONE, GURKE UND MOZZARELLA

Categoria: Vorspeisen **Tempo di preparazione:** 15 minuten **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 100 g Mozzarella
- 1 Salatgurke
- 1 kleine bis mittelgroße Wassermelone
- 1 Cantaloupe-Melone
- Minzblätter, je nach Belieben
- 3 Esslöffel natives Olivenöl extra
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- Salz, zum Abschmecken
- Pfeffer, zum Abschmecken
- rote Salatblätter, zum Garnieren
- eine halbe Tomate, zum Garnieren

Eine köstliche und leichte Vorspeise. Der perfekte Appetitanreger zu jeder Gelegenheit!

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Kosten: **gering**

Zubereitungszeit: **15 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Die Gurke in dicke Scheiben schneiden, die Spitzen wegschneiden.

Die Wassermelone aufschneiden und in gleichgroße Quadrate schneiden, dabei die Kerne entfernen.

Die Cantaloupe-Melone ebenfalls öffnen, die Kerne entfernen und in gleichgroße Stücke zerkleinern.

Den Mozzarella in Würfel der gleichen Größe schneiden.

Abwechselnd Melonenwürfel, Mozarellawürfel, Wassermelonenwürfel, Gurkenscheiben und Minzblätter auf lange Holzspieße stecken.

Für das Dressing 3 Esslöffel natives Olivenöl extra und 1 Esslöffel Zitronensaft in ein Schraubglas geben, mit Salz und Pfeffer würzen, das Glas fest verschließen und kräftig schütteln.

Dann das Dressing über die Spieße träufeln.

Eine große Tomate halbieren, die roten Salatblätter waschen und alles auf einem Teller anrichten. Guten Appetit!

