

## Rezeptidee: Kopfsalat mit Melonen- und Kürbiskugeln

Kopfsalat mit Melonen- und Kürbiskugeln

### Zutaten

(Für 4 Personen)

¼ Hokkaido- oder Gartenkürbis

½ Honigmelone

1 El Apfelessig (z.B. von Byodo)

Meersalz, Pfeffer

1 El Olivenöl (z.B. von Byodo)

1 Tl Zitronensaft

3 El Byodo-Salatöl

1 kleiner Kopfsalat

500 g Cherrytomaten

1 Bund Dill

Zubereitung: Kürbis und Melone schälen, entkernen und aus dem Fruchtfleisch kleine Kugeln ausstechen. Aus Essig, Salz, Pfeffer und den Ölen eine Salatsauce zubereiten und über die Kugeln geben. Die Kürbiskerne waschen und klein hacken. Den Kopfsalat putzen, waschen und trocken schleudern, die Salatblätter kreisförmig auf vier Tellern verteilen.

Die Tomaten waschen und abtrocknen. Dill waschen und klein hacken. Die marinierten Kugeln durchmischen und gleichmäßig auf die Salatnester verteilen. Die Tomaten dazwischen legen und mit den gehackten Kürbiskernen und Dill bestreuen.

Originalrezept von byodo

Guten Appetit!

Dieses Rezept wird Ihnen präsentiert vom  
BIOHOF Schulze Schleppinghoff