

## Fruchtiger Sommersalat mit Melone, Parmaschinken und Feta

Für 4 Personen, vegetarisch

### **Zutaten:**

1 Charentais-Melone, oder Cantaloupe-Melone, mit orangem Fruchtfleisch  
400 g Wassermelone  
1-2 EL Kresse, nach Belieben  
1 Handvoll Minze  
1-2 Stängel Basilikum  
4 Mini-Gurken (Snackgurken)  
2 reife Avocados  
4 EL Pistazienkerne  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Apfelessig  
Salz  
Pfeffer, aus der Mühle  
1/2 TL Senf  
1 TL Honig  
2 EL Olivenöl  
100 g Parmaschinken, in hauchdünnen Scheiben  
150-200 g Feta

### **Zubereitung:**

1. Die Melone vierteln, die Kerne herausschaben, die Schale entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Das Wassermelonenfruchtfleisch aus der Schale lösen, Kerne ggf. entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.
2. Die Kresse, Minze und das Basilikum waschen und trocken schleudern, die Blätter von den groben Stielen zupfen und nach Belieben grob schneiden oder ganz lassen.
3. Die Gurken waschen und der Länge nach in Stifte schneiden.
4. Die Avocados halbieren, den Stein entfernen, die Früchte schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Pistazienkerne grob hacken.
5. Aus Zitronensaft, Essig, Salz, Pfeffer, Senf, Honig und Öl ein Dressing rühren. Die Melonenspalten mit den Melonenwürfeln und Avocadoscheiben auf Teller arrangieren. Den Schinken darauf drapieren und die Gurken anlegen. Alles mit Dressing beträufeln und mit den Kräutern, der Kresse und den Pistazien bestreuen.
6. Den Käse in Stücke brechen und darauf streuen. Mit Pfeffer übermahlen und servieren.