

Der Juli lädt auch weiterhin zur frischen „Sommerküche“ ein. Frische, fruchtige Salate als Beilage oder Hauptmahlzeit erwarten Euch. Lasst es Euch schmecken.

**1. Melonensalat mit Schafskäse:**

Zutaten:

1 Honigmelone

1 rote Paprika

200g Schafs oder Ziegenkäse im Block

Schwarze Oliven

Frischer Zitronensaft

Zitronenmelisse

Bunter Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl

Zubereitung:

Die Honigmelone wird geschält, halbiert und entkernt. Mit einem Kugel-Ausstecher (Pariser Löffel) steche ich kleine Kugeln aus, wahlweise würfeln.

Die Paprika und Schafskäse in feine Würfel schneiden. Eine halbe Zitrone auspressen.

Ein Dressing aus Olivenöl, Zitronensaft, frisch gemahlener Pfeffer und kleingeschnittener frischer Zitronenmelisse.

In Schälchen anrichten und dekorieren.

*Einen guten Appetit wünscht Euch Cathrin!*

**KW29-2021**

**2. Blattsalat mit Erdbeeren und Goudakäse:**

Zutaten:

1 Kopfsalat oder Eichblattsalat oder Friséesalat nach Geschmack

500g Erdbeeren

200g alter Gouda

1 Becher Sauerrahm

Zitrone

Salz, Pfeffer

Prise Zucker

Zubereitung:

Den Salat waschen, abtropfen, rupfen.

Die Erdbeeren waschen, abtropfen, würfeln.

Der alte (würzige) Gouda wird in Würfel geschnitten.

Das Dressing aus Sauerrahm, Zitrone, Salz-Pfeffer-Zucker abschmecken.

Salat, Erdbeeren, Gouda miteinander vermengen.

Den Salat anrichten, das Dressing kurz vor dem Verzehr über gießen. Etwas Dekorieren mit Zitronenmelisse oder anderen frischen Kräutern aus dem Garten.

*Einen guten Appetit wünscht Euch Cathrin!*

**KW29-2021**