

# FrISChe schmecken

bei Globus



Mozzarella-Melonen-Salsa  
**Vorspeise**



# Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Wassermelone, kernarm

2 Tomaten

1 rote Zwiebel

1 rote Peperoni

4 Stiele Minze

6 Stiele Basilikum

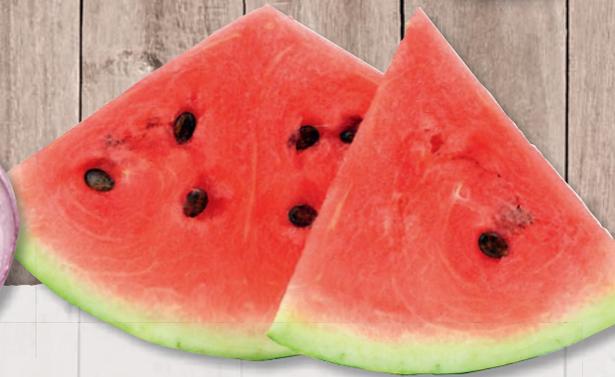
4 EL Limettensaft

6 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Zucker

500 g Mozzarella



# Zubereitung:

Das Fruchtfleisch der Melone in Würfel schneiden, mögliche Kerne entfernen. Die Tomate und Peperoni waschen, die Peperoni entkernen und zusammen mit der geschälten Zwiebel fein würfeln. Die Minze und das Basilikum waschen und die Blätter fein hacken. Die Melone, Tomate, Zwiebel, Peperoni, Minze und 2/3 des Basilikums mit dem Limettensaft und dem Öl mischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Mozzarella auf der Oberseite einschneiden und die Melonen-Salsa darauf geben. Mit dem restlichen Basilikum garnieren.



4 Personen



ca. 15 Minuten