



Melonen-Salat

ZUTATEN:

- 1 Honigmelone
- 2 Avocados
- 4 EL Limettensaft
- 2 Scheiben Katenschinken
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 3 EL Nußöl
- grobem Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Aus dem Melonenfleisch kleine Kugeln ausstechen.

Avocados in Scheiben schneiden. Mit etwas Limettensaft beträufeln. Auf Tellern anrichten und Schinkenstreifen in die Mitte geben.
Restlichen Limettensaft mit Pfeffer und Zucker verrühren, Öl unterschlagen.

Marinade darübergießen und mit grobem Pfeffer bestreuen.