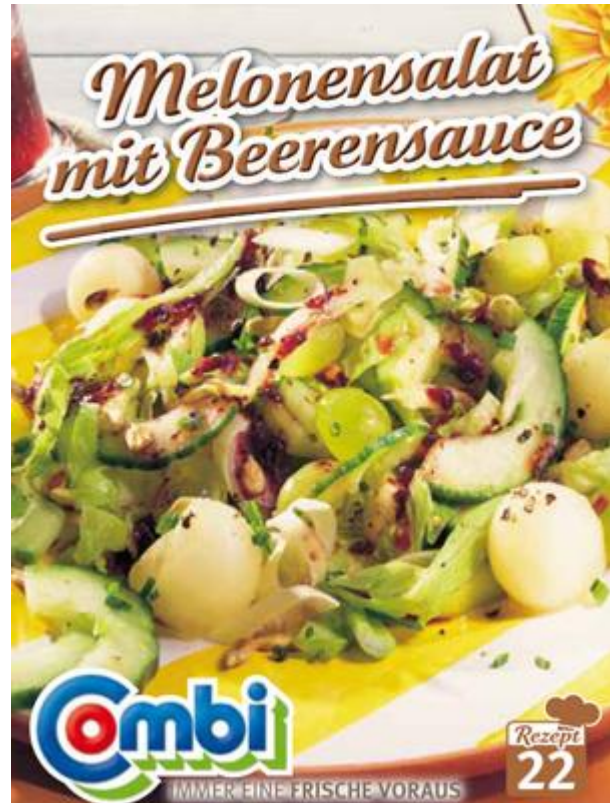


## Melonensalat mit Beersauce

### Zutaten

für 4 Portionen

- 1 kleiner Eisbergsalat
- 1 Melone
- 1 Salatgurke
- 250 g helle Weintrauben
- 1 Lauchzwiebel
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Prise Zucker
- 8 EL Speiseöl
- 4 EL Essig
- 5 EL Beerenmarmelade
- 2 EL Sonnenblumenkerne



### Zubereitung

Vom Eisbergsalat äußere Blätter entfernen, Salatkopf vierteln und in dünne Streifen schneiden. Melone halbieren, Kerne entfernen und aus dem Fruchtfleisch kleine Kugeln ausstechen.

Salatgurke und Trauben waschen, halbieren und entkernen. Gurkenhälften in dünne Scheiben schneiden. Lauchzwiebel und Schnittlauch putzen und waschen. Lauch in Ringe und Schnittlauch in Röllchen schneiden. Salat, Melone, Gurke, Trauben, Lauchzwiebeln und Schnittlauch miteinander vermischen.

Für das Dressing Salz, Zitronensaft, Pfeffer, Zucker, Öl, Essig und Beerenmarmelade mischen, mit einem Schneebesen zu einer glatten Sauce verrühren und über dem Salat verteilen. Mit Sonnenblumenkernen bestreuen und nach Wunsch mit knusprigem Weißbrot servieren.

Dieses Rezept erhalten Sie auch als Rezeptkarte in der Obst- und Gemüse-Abteilung Ihres Combi Marktes.