



Melonen-Gurkensalat mit Koriander

Frisch aus Daniels Küche

Schnell einfach, asiatisch angehaucht, ideal mit den Zitronengras-Hühnerspiesschen.

1 Melone
1 kleine Salatgurke
1 kleine rote Zwiebel
frischer Koriander (oder Minze)

1 – 2 Limetten
1 El Zucker
optionell: Piment d’Espelette



1. Die Melone halbieren, entkernen und mit einem Melonenausstecher kleine Kugeln ausstechen.
2. Die Salatgurke längs in feine Scheiben hobeln.
3. Zwiebel und Koriander fein hacken.
4. Den Limettensaft mit dem Zucker mischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
5. Alle Zutaten in einer Salatschüssel mischen und servieren