

Sommersalat mit Wassermelone und Crostini

Zutaten für etwa 4 Portionen:

Salat

1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
300 g Salatgurke
500 g Tomaten, die kleinen Schmackhaften
200 g Staudensellerie
700 g Wassermelone
1 weiße Zwiebel
3 EL weißer Balsamessig
4 EL Olivenöl
Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle

Crostini

150 g Ciabatta
4 Stiele Petersilie
4 Stiele Basilikum
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Knoblauchzehe

Außerdem: Gefrierbeutel

Zubereitung:

Für den Salat: Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und waschen. Mit der Hautseite nach oben auf einem Backblech unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der obersten Schiene 6 bis 8 Minuten grillen bis die Haut schwarze Blasen wirft. Paprika in einem Gefrierbeutel 3 Minuten ausdämpfen lassen und anschließend häuten. Die Paprikastücke halbieren. Gurke schälen und in grobe Stücke schneiden. Tomaten halbieren und den Stielansatz ausschneiden. Die Tomaten in Spalten schneiden. Staudensellerie putzen und entfädeln. Stangen in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Fruchtfleisch der Melone, die man am besten längere Zeit im Kühlschrank durchkühlen gelassen hat, von der Schale schneiden und grob würfeln dabei möglichst alle Kerne entfernen. Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Essig und 1 EL Wasser verrühren. Öl darunter rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die vorbereiteten Zutaten mit der Vinaigrette vermengen.

Für die Crostini: Ciabatta in ½ cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C in 4 bis 5 Minuten goldbraun rösten. Im Toaster funktioniert das auch. Petersilien- und Basilikumblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Mit dem Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Brotscheiben sofort mit der Knoblauchzehe abreiben und mit dem Kräuteröl bestreichen. Zum Salat servieren.

Kleiner Tipp: Zum Sattwerden kann man noch gewürfelten Feta-Käse auf den Salat geben.

Guten Appetit wünscht
Roland Drückler

