

# Melonensalat mit Ziegenkäse

Der erfrischende Melonensalat mit Ziegenkäse ist ideal als sommerliche Vorspeise, leichtes Mittagessen oder sogar als fruchtiges Dessert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

250 g	Wassermelonen (oder andere Melonen)
100 g	Ziegenkäse (oder Ziegenfrischkäse)
2 EL	<a href="#">Honig</a>
1 EL	Balsamico Bianco (weißer)
	<a href="#">Pfeffer</a>
2 Zweige	Thymian

## Zubereitung

1. Für den **Melonensalat mit Ziegenkäse** den [Honig](#) leicht erwärmen (nicht kochen!) und den fein gehackten Thymian einrühren. Abkühlen lassen. Die Wassermelone schälen, entkernen und in mundgerechte Würfel schneiden. Melonenwürfel auf Tellern verteilen, den Ziegenkäse in Flocken darüber geben und mit etwas Pfeffer würzen. Den weißen Balsamico mit dem Thymian-Honig verrühren und über den Salat träufeln. Nach Belieben mit frischen Thymianzweigen garnieren.

## Tipp